

## SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

# September: Crêpes mit Nuss-Nougat-Creme und eingemachten Safran-Kürbis-Perlen

Pfannkuchen mit herbstlichem Topping: Die süßen Kugeln aus Kürbis und Safran verleihen der klassischen Crêpe mit Schokolade eine einzigartige Note.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Crêpes

250g Mehl  
3 Eier  
2-3 EL Zucker (ca. 35g)  
4dl Milch  
etwas Butter  
frische Minze

#### Safran-Kürbis-Perlen

500-800g Kürbis  
5 EL Zucker  
1dl Grand Marnier  
1dl Orangensaft  
2 Briefchen Safran (Pulver)  
Parisiene-Löffel (Kugelausstecher)

#### Nuss-Nougat-Creme

60g Haselnüsse  
3 EL Puderzucker  
125g weiche Butter  
130g dunkle Schokolade (geschmolzen)  
1 EL Honig  
1 Päckchen Vanillezucker  
30ml Vollrahm  
1 Prise Zimt



## **VORBEREITUNG**

### **Schritt 1**

Wir starten mit der hausgemachten Nuss-Nougat-Creme (alias Nutella für Feinschmecker): Die Haselnüsse kurz in einer Bratpfanne anrösten und dann abkühlen lassen. Dann die Nüsse mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker im Kutter pürieren – es soll eine marzipanähnliche Masse entstehen.

### **Schritt 2**

Die Butter in einer Rührmaschine schaumig rühren, dann die geschmolzene Schokolade, Honig und die Nussmasse hinzugeben und vermengen. Zum Schluss eine Prise Zimt dazugeben und den Vollrahm unterheben. Fertig!

Tipp: Die Nuss-Nougat-Creme kann in ein Konfiglas abgefüllt werden und ist im Kühlschrank mindestens drei Wochen haltbar!

### **Schritt 3**

Für die süßen Safran-Kürbis-Perlen den Kürbis halbieren, Kerne auskratzen und mit einem Parisienne-Löffel kleine Kugeln formen. Alternativ kann der Kürbis auch in kleine Würfel geschnitten werden. Dann den Zucker zusammen mit dem Grand Marnier, Orangensaft und Safran aufkochen. Sobald es köchelt, den Kürbis hinzugeben und 4-5 Minuten kochen lassen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und noch 10 Minuten ziehen lassen.

Die Safran-Kürbis-Perlen rausnehmen und beiseite stellen. Der übrige Saft kann eingekocht und später zum Garnieren verwendet werden.

### **Schritt 4**

Für die Crêpes Eier und Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen vermischen. Unter ständigem Rühren abwechslungsweise Mehl und Milch dazugeben, bis es eine schön cremige Masse gibt. Dann den Teig in einen Massbecher geben und für 10 Minuten kaltstellen.

### **Schritt 5**

Dann die Crêpes nach und nach in einer eingefetteten Bratpfanne goldbraun braten (ca. 2 Minuten pro Seite). Anschliessend die Crêpes mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen, einrollen und auf einen Teller legen. Die Safran-Kürbis-Perlen auf dem Teller verteilen und nach Belieben mit etwas Saft und frischer Minze dekorieren.