

heute gibt es...

New York Blintzes



Zutaten: (für 4 Personen)

Für die Blintzes:

- 3 Eier
- ½ TL Salz
- 105g Mehl
- 325ml Milch
- 15g weiche Butter
- etwas zerlassene Butter zum Einpinseln der Pfanne

Für die Quarkfüllung:

- 500g Quark (20%)
- 1 Ei
- 40g Zucker
- 30g Mehl
- ½ TL Salz

Für die Fruchtsauce:

- 750g Beeren
- 1 EL Zitronensaft
- 65g Zucker

Für die Fruchtfüllung:

- 500g Früchte (Blaubeeren, Kirschen oder geschälte Pfirsiche)
- 1 EL Zitronensaft
- 45g Mehl
- 35g Zucker
- etwas saure Sahne dazu servieren

Zubereitung:

Für die Blintzes:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen, sodass sich keine Klümpchen bilden.
2. Eine Pfanne mit etwas zerlassener Butter gut einpinseln und erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist 4-5 EL Teig in die Pfanne geben und gut schwenken, sodass der Pfannenboden gleichmäßig bedeckt ist.
3. Den Blintz nur auf einer Seite braten. Sobald sich dieser am Rand goldbraun färbt und sich vom Pfannenrand zurückzieht, wird dieser mit der gebratenen Seite nach oben auf ein Geschirrtuch gelegt.
4. Nun ein Blintze nach dem anderen auf einer Seite braten und immer mit der gebratenen Seite nach oben aufeinander stapeln.

Für die Quarkfüllung:

Alle Zutaten zusammen vermischen. Fertig ☐

Für die Fruchtsauce:

Alle Zutaten in einem Topf zugedeckt bei kleiner Flamme zum Kochen bringen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Für die Fruchtfüllung:

1. Die Früchte in einem Topf geben und bei mittlerer Flamme fünf Minuten lang schmoren.
2. Nun den Zitronensaft dazugeben und das Mehl langsam unterrühren.
3. Den Zucker langsam hinzugeben und anschließend die Sauce zehn Minuten lang köcheln lassen.
4. Das Ganze jetzt vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor es in die Blintzes kommt.

Blintzes füllen und fertig backen:

1. Einen gehäuften EL Füllung auf das untere Drittel der gebratenen Seite eines Blintz geben. Das untere Ende drüberklappen...



...dann die Seiten einklappen...



...und schließlich das Blintzes aufrollen.





Tipp: Am Besten mehrere Blintzes vorbereiten und dann gleichzeitig braten.

2. In einer größeren Pfanne etwas Butter zergehen lassen und die Päckchen von beiden Seiten goldbraun und leicht knusprig braten.
3. Die fertigen Blintzes warm servieren. Bei einer Fruchtfüllung etwas saure Sahne, bei einer Quarkfüllung etwas Fruchtsauce dazu reichen.

Fertig ☐



