



SÜSSE NALYSNYKY – UKRAINISCHE CRÊPES

ZUTATEN FÜR DIE CRÊPES:

- 2 Eier
- 500 ml Milch
- 2 TL Pflanzenöl
- 1 TL Zucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

- 30 g Walnüsse
- 500 g Hüttenkäse
- 2 gehäufte TL Honig

INGREDIENTS FOR THE BERRY SAUCE

- 300 g gemischte Beeren, gefroren
- 3 TL Orangensaft

ZUBEREITUNG:

1. Für die Crêpes schlagen Sie Eier, Zucker und Salz in einer großen Schüssel auf, bis die Masse leicht und fluffig wird. Geben Sie Pflanzenöl und Milch hinzu und schlagen Sie weiter.
2. Sobald die Masse homogen ist, geben Sie Backpulver hinzu und sieben das Mehl, um Klumpen zu vermeiden. Verrühren Sie die Masse zu einem glatten, flüssigen Teig.
3. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Stufe und geben Sie Pflanzenöl hinein. Geben Sie eine kleine Menge des Teigs in die heiße Pfanne und schwenken Sie sie, bis der Boden mit einer dünnen Schicht bedeckt ist.
4. Backen Sie den Crêpe etwa eine Minute auf mittlerer Stufe oder bis er goldbraun ist. Wenden Sie ihn mit einem Pfannenwender und backen Sie den Teig eine weitere halbe Minute. Verfahren Sie mit dem restlichen Teig genauso. Stellen Sie Ihre Crêpes beiseite.
5. Für die Füllung geben Sie die Walnüsse in Ihren Mixer und mixen Sie diese, bis die Nüsse grob gehackt sind. Geben Sie den Hüttenkäse und den Honig dazu und mixen Sie weiter, bis alle Zutaten gut vermenget sind. Stellen Sie die Masse beiseite.
6. Erhitzen Sie für die Beerensauce Ihre Pfanne auf mittlerer Stufe und geben Sie Beeren und Saft hinein. Sobald die Beeren zu köcheln beginnen, schalten Sie den Herd zurück auf die unterste Stufe und lassen die Masse weitere fünf Minuten köcheln oder bis die Beeren zu einer Sauce geworden sind. Stellen Sie die Masse beiseite.
7. Holen Sie die Crêpes und die Füllung. Für die Zubereitung Ihrer Nalysnyky verteilen Sie eine Schicht der Hüttenkäsefüllung auf dem oberen Viertel Ihres Crêpes und falten dann die rechte und die linke Seite des Crêpes hin zur Mitte. Nehmen Sie das obere Viertel und rollen Sie den Crêpe ein.
8. Gießen Sie die warme Beerensauce über Ihre Nalysnykys und servieren Sie sie mit getrockneten Aprikosen oder Rosinen. Guten Appetit!