Crêpes mit Rhabarberfüllung

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 100ml Schlagsahne
» 100g Mehl
» 1 Prise Salz
» 3 Ei(er)
» 110g Zucker
» 700g Rhabarber
» 2 EL Zitronensaft
» 1/2 TL Zimt
» 40g Butterschmalz
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Sahne mit Mehl, Salz, Eiern und 30g Zucker mit einem Schneebesen zu einem glatten Crêpes-Teig verquirlen. Den Teig anschließend ca. 20min quellen lassen.

2. Für die Füllung den Rhabarber abbrausen, abziehen und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft und Zimt in einem Topf bei milder Hitze zugedeckt etwa 10min dünsten. Der Rhabarber sollte weich sein, aber nicht zerfallen.

3. Das Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erwärmen und nacheinander aus dem Teig 4 Crêpes ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen auf 4 Teller geben und den Rhabarber darauf verteilen. Die Crêpes zusammenfalten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren. Das Dessert sofort servieren.

Nährwerte: 360kcal/E10g/F13g/KH49g pro Portion

angelegt am: 21.07.2004 Rezept-Nr: 1162

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke