Kokos-Crêpe-Röllchen mit Ananas

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 50g Mehl
» 50g Kokosraspel
» 4 EL Zucker
» 200ml Milch
» 2 Ei(er)
» 30g Butter/Margarine
» 2 TL Butterschmalz
» 4 EL Orangenmarmelade
» 300g Himbeeren
» 2 EL Himbeergeist
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1/2 Ananas
» Puderzucker
» Minze
» 2 EL Kokoschips

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Das Mehl mit den Kokosraspeln und dem Zucker mischen. Milch, Eier dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss die flüssige Butter unterrühren. Jeweils 1 Msp. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und portionsweise dünne Crêpes aus dem Teig ausbacken. Die Crêpes noch warm jeweils mit etwas Orangenmarmelade bestreichen und sofort fest aufrollen.

2. Die Himbeeren in einem Topf kurz erwärmen. Mit Himbeergeist, Vanillinzucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

3. Die Ananas gründlich schälen und in 8 Scheiben teilen. Diese je nach Größe halbieren und dabei den Strunk herausschneiden. Die Ananasscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 2EL Puderzucker bestäuben. Unter dem Backofengrill kurz gratinieren.

4. Die Crêpes in Scheiben schneiden. Ananas mit den Crêperöllchen und dem Himbeermark auf Tellern anrichten. Die Minze abbrausen und trockenschütteln. Das Dessert leicht mit Puderzucker bestäuben und mit Kokosspänen sowie Minzeblättchen garnieren.

Nährwerte: 520kcal/E9g/F26g/KH59g pro Portion

angelegt am: 15.02.2005 Rezept-Nr: 1523

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