Rum-Crêpes

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

Zutaten (4-6 Portionen)

» 150g Mehl
» 3 TL Zucker
» 2 Ei(er)
» 1 EL Olivenöl
» 3 EL Rum
» 300ml Milch
» 1 EL Öl
» 300ml Crème double

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 1TL Zucker, Eier, Olivenöl und 1EL Rum hineingeben und verrühren, dabei nach und nach das Mehl von den Seiten her einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Portionsweise Milch zugeben und gut unterrühren. Der Teig soll eine sahneartige Konsistenz haben. Den Teig 1 Stunde stehen lassen.

3. Eine kleine Omelettepfanne mit etwas Öl auspinseln und gründlich erhitzen. Gerade soviel Teig hineingießen, dass der Boden nach dem Schwenken der Pfanne gleichmäßig dünn bedeckt ist. Wenn der Crêpe oben gestockt und unten goldbraun ist, wenden und auf der anderen Seite backen. Warm halten, bis alle Crêpes fertig sind.

4. Für die Füllung Crême double steifschlagen und vorsichtig Rum und Zucker unterrühren. Die Füllung auf die warmen Crêpes geben und diese aufrollen oder zusammenklappen. Mit Schokoladenraspeln bestreuen und sofort servieren.

angelegt am: 09.04.2006 Rezept-Nr: 2007

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