

Kirsch-Crêpes

Ein beliebtes Dessert mit Roter Grütze und Vanilleeis für den Brunch

etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Crêpes:

100 g Butter
100 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
200 ml Milch
3 EL Orangensaft

Außerdem:

etwa 20 g Butter

Füllung:

1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze
500 ml Vanilleeis

Zum Verzieren:

Puderzucker
etwa 25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

- 1** Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, Milch und Orangensaft mit einem Schneebesen unterrühren. Zuletzt Butter unterrühren. Den Teig 30 Min. "ruhen" lassen.
- 2** Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eine kleine Pfanne (Ø 16–18 cm) erhitzen und mit etwas von dem Fett auspinseln. Eine dünne Teiglage hineingeben, bei schwacher bis mittlerer Hitze goldgelb backen, auf einen Teller stürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen (die Pfanne vorher wieder mit etwas Fett auspinseln). Die zweite Seite goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise etwa 7 weitere Crêpes backen.
- 3** Crêpes zur Hälfte mit Grütze bestreichen. Anschließend zunächst zur Hälfte und dann nochmals übereinanderschlagen, so dass Dreiecke entstehen. Crêpes mit Vanilleeis anrichten und mit Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Crêpes zubereiten und jeweils ein Crêpe auf Backpapier, übereinander einfrieren. Vor dem Verzehr auftauen lassen und füllen.