

Crêpes Kuchen, Schlagsahne, Erdbeeren & Himbeeren

Ingrédients

- 3 Eier
- 600ml Milch
- 225g Mehl
- 25g Zucker
- 600g Vollrahm
- 100g Mascarpone (optional)
- 40g Puderzucker (oder mehr, je nach Geschmack)
- 400g Erdbeeren
- 150g Himbeeren

Préparation

1. Es ist zwar Ende Oktober, aber im Norden findet man noch lokale Erdbeeren, also nutze ich sie bis zum Letzten aus!
2. Hier habe ich sie zusammen mit Himbeeren in einen einfachen Crêpe-Kuchen mit Schlagsahne integriert.
3. Schichten aus Crêpes, Schlagsahne und frischen Früchten, nichts Einfacheres, aber wirklich köstlich und wenig süß.
4. Kuchen verwendet.
5. Ein Mulde im gesiebten Mehl machen, dann die Eier nach und nach hinzufügen und gut umrühren.
6. Dann den Zucker hinzufügen, aber die Milch nach und nach unter ständigem Rühren einrühren, um Klumpen zu vermeiden (keine Panik, wenn am Ende doch Klumpen vorhanden sind, könnt ihr den Teig immer noch im Mixer pürieren oder einen Stabmixer verwenden, um ihn zu glätten).
7. Dann die Crêpes in einer eingefetteten Pfanne (mit neutralem Öl) kochen, indem der Teig Löffel für Löffel eingefüllt wird.
8. Wenn sie fertig sind, stapelt sie zwischen zwei Lagen Alufolie, damit sie schön weich bleiben.
9. Puderzucker einrühren.
10. Wenn eure Sahne nicht fest genug ist, könnt ihr etwas Mascarpone hinzufügen, um eine dichtere Creme zu erhalten, das ist wichtig für das Aufbauen.
11. Im Kühlschrank aufbewahren, bis zum Zusammenbau.
12. Scheiben schneiden.
13. Die Crêpes ausstechen, um gleichmäßige Crêpes in der Größe zu erhalten.
14. Auf einem goldenen Karton oder einer Servierplatte einen ersten Crêpe legen.
15. Eine dünne Schicht Schlagsahne darauf verteilen und dann mit einem Crêpe abdecken.
16. Den Kuchen so aufbauen, indem alle 3 Crêpes frische Früchte hinzugefügt werden, bis alle Crêpes aufgebraucht sind (oder der Kuchen groß genug erscheint).
17. Dann den ganzen Kuchen mit Schlagsahne überziehen, die Oberseite und die Seiten glatt streichen, dann die Erdbeeren vierteln und die Himbeeren halbieren, bevor der Kuchen damit dekoriert wird.
18. Den Kuchen ein paar Minuten kaltstellen, damit sich alle Schichten gut miteinander verbinden, dann genießen!