



Mit diesem Dessert könnt ihr eure Liebsten beeindrucken. Die hübschen Rosen bestehen aus Erdbeer-Crêpes gefüllt mit einer Erdbeercreme. Gefaltet und aufgerollt könnt ihr ganz leicht die Rosenform zaubern und mit etwas rosa Puderzucker bestreut sind sie ein absolutes Highlight. Wer lieber Nuss-Nougat statt Erdbeercreme möchte, kann natürlich auch das in die Crêpes füllen.

Zubereitungszeit: 50 min

Portionen: 2

ZUTATEN

CRÊPES

- 1 Stk. Ei / Eier
- 75 g Mehl
- 85 g Milch
- 85 g Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 0.25 TL Zucker
- 0.25 TL Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 5 g Erdbeere / Erdbeeren (gefriergetrocknet)
- 2 g Lebensmittelfarbpaste (rot)

CREME

- 120 g Frischkäse
- 2 EL Puderzucker
- 0.25 TL Vanilleextrakt
- 5 g Erdbeere / Erdbeeren (gefriergetrocknet)

ZUBEREITUNG

CRÊPE-TEIG

Gib alle Zutaten für den Teig in ein hohes Gefäß und mixe sie mit einem Pürierstab zu einem flüssigen Teig. Lasse den Teig abgedeckt 5 Minuten ruhen.

CRÊPES AUSBACKEN

Fette eine beschichtete Pfanne mit etwas Backtrennspray und gib den Teig mit einem mittleren Portionierer (M) hinein. Backe den Crêpe kurz von der ersten Seite, wende ihn dann und backe ihn von der zweiten Seite aus. Nimm den Crêpe aus der Pfanne und lasse ihn auf einem Gitter abkühlen. Backe so alle Crêpes aus.

CREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Brösle die gefriergetrockneten Erdbeeren dazu und rühre sie ein.

CRÊPE-ROSEN

Bestreiche die Crêpes mit der Creme und falte sie jeweils in der Hälfte zusammen. Lege 8 Crêpes der Länge nach leicht versetzt aufeinander, bestreiche sie nochmal am unteren Rand mit etwas Creme und rolle sie auf. Setze die Rolle auf einen Teller und forme sie zu einer Rose. Stelle die Rose bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Zerkleinere 5 gefriergetrocknete Erdbeeren mit 1 EL Puderzucker in einer Gewürzmühle oder einem Mixer fein und siebe den rosa Puderzucker zum Servieren über die Rosen.