

GEBACKENE VANILLECREME-CREPES



Ein einfacher, selbstgemachter Crepe Teig, welcher dünn in einer Pfanne ausgebacken wird. Gefüllt mit einem selbstgemachten Vanillepudding werden sie aufgerollt und im Ofen karamellisiert. Ein super schnelles und einfaches Dessert. Absolut gelingsicher, auch für Männer!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten

TEIG

Fülle das Mehl in eine große Rührschüssel und drücke eine Mulde hinein. Gib die Eier in die Mulde und verrühre sie mit dem Mehl. Sobald es sich nicht mehr richtig verrühren lässt, rühre nach und nach das Wasser, die Milch und das Vanilleextrakt ein. Füge auch den Zucker, das Salz und die flüssige Butter hinzu und rühre es klümpchenfrei. Lasse den Teig 30 Minuten ruhen.

PUDDING HERSTELLEN

Verrühre alle Zutaten miteinander klümpchenfrei und erhitze sie in einem Topf auf mittlerer Hitze. Lasse den Pudding nun unter Rühren einmal aufkochen, sodass er eindickt.

CREPE BACKEN

Backe die Crepes in einer Eisenpfanne bei mittlerer Hitze goldgelb aus.

CREPE FÜLLEN UND BACKEN

Verteile die Creme gleichmäßig auf die Crepes und rolle sie auf. Buttere eine Auflaufform und streue sie mit der Hälfte vom Zimt Zucker aus. Lege die Crepe in die Auflaufform, bestreue sie mit dem restlichen Zimtzucker und backe sie für 10 Minuten bei 190° O/U Hitze, bis sie karamellisiert sind.

Serviere die Crepe noch warm.

TEIG:

- 250 g** Mehl
- 3** Eier
- 250 ml** Mineralwasser
- 250 ml** Milch
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 EL** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Butter (flüssig)

VANILLEPUDDING:

- 500 ml** Milch
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eigelbe
- 100 g** Zucker
- 45 g** Speisestärke
- 1 Pr.** Salz

ZUM BESTREICHEN:

- 10 g** Butter

ZUM BESTREUEN:

- 40 g** Zimt-Zucker