CRÊPE ROLLS / CRÊPES MIT 3 FRUCHTIGEN FÜLLUNGEN

Diese fruchtigen Crêpe Rolls sind ein leckeres Dessert und gerade an wärmeren Tagen gekühlt eine richtige Erfrischung. Ich habe die Crêpes mit etwas Kurkuma gefärbt, so bekommen sie eine schön kräftige Farbe. Für die Füllung habe ich mich für drei Varianten entschieden. Die Creme ist für alle drei Sorten gleich, wird nur für die Stracciatella Variante mit Raspelschokolade verfeinert. Ihr könnt für die Füllungen frische Früchte der Saison verwenden oder sie zu Fruchteinlagen einkochen, diese lassen sich super vorbereiten und müssen zum Servieren nur aus der Form geholt werden.

Zubereitungszeit
80 Minuten

Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 15

TEIG

Gib das Mehl in eine große Schüssel und gib die Eier in die Mitte. Verrühre die Eier mit dem Mehl und nimm dabei immer mehr Mehl von außen nach innen auf. Gib die Milch nach und nach dazu und füge das Wasser hinzu, sobald sich alles verbunden hat. Rühre das Salz, den Zucker, die flüssige Butter und das Kurkumapulver kurz ein. Lasse den Teig dann abgedeckt für 30 Minuten ruhen.

FRUCHTEINLAGEN

Halbiere die Mango, schneide am Kern entlang und schäle die Schale ab. Gib das Fruchtfleisch mit dem Wasser, Vanilleextrakt und Agar Agar in eine Schüssel und püriere die Masse fein. Gib auch die Himbeeren gemeinsam mit dem Zucker, Wasser, der Tonkapaste und Agar Agar in eine zweite Schüssel und püriere sie ebenfalls. Koche dann beide Pürees separat für mindestens zwei Minuten sprudelnd auf und fülle sie dann in Silikonformen oder Eiswürfelformen. Lasse sie im Kühlschrank oder Gefrierfach fest werden. Backe in der Zwischenzeit die Crêpes aus.

Die Menge von Agar Agar pro Flüssigkeitsmenge kann je nach Hersteller variieren, bitte verwende die entsprechende Menge laut deiner Packungsanleitung. Ich verwende etwa 5 g für 500 ml.

CRÊPES AUSBACKEN

Fette eine Pfanne und erhitze sie auf mittlere Stufe. Gib den Teig mit einer kleinen Schöpfkelle hinein und verteile ihn, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Backe den Crêpe dann kurz von der ersten Seite, wende ihn und backe ihn von der zweiten Seite leicht goldbraun fertig. Nimm ihn aus der Pfanne und fülle die nächste Portion Teig in die Pfanne, backe so den gesamten Teig aus und lasse die Crêpes abkühlen.

CREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Rühre die Sahne und den Zitronenabrieb ein und schlage die Creme dann mit San-apart steif.

CRÊPES:

- [ ] **250 g** Mehl
- [ ] **3** Eier
- [ ] **250 g** Milch
- [ ] **250 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **½ EL** Zucker
- [ ] **50 g** Butter (flüssig)
- [ ] **¼ TL** Kurkuma (gemahlen)

FRUCHTEINLAGE MANGO:

- [ ] **250 g** Mangos
- [ ] **100 g** Wasser
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **5 g** Agar Agar

FRUCHTEINLAGE HIMBEERE:

- [ ] **250 g** Himbeeren (TK, aufgetaut)
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **100 g** Wasser
- [ ] **1 TL** Tonka Wonka
- [ ] **5 g** Agar Agar

CREME:

- [ ] **500 g** Quark
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **400 g** Sahne

CRÊPE ROLLS / CRÊPES MIT 3 FRUCHTIGEN FÜLLUNGEN

CRÊPE ROLLS MIT FRUCHTEINLAGE

Gib die Creme mit einem großen Portionierer mittig auf einen Crêpe und streiche sie leicht länglich glatt. Setze eine Fruchteinlage darauf und streiche die Creme um die Fruchteinlage, sodass sie ganz ummantelt ist. Schlage den Crêpe dann von zwei Seiten über die Füllung und rolle ihn eng auf.

BANANE STRACCIATELLA CRÊPE ROLLS

Hebe die Raspelschokolade unter die übrige Creme. Schäle die Bananen und schneide sie in Drittel. Gib die Stracciatella-Creme mit einem großen Portionierer mittig auf einen Crêpe und streiche sie leicht länglich glatt. Setze ein Stück Banane darauf und streiche die Creme darum, sodass sie ganz ummantelt ist. Schlage den Crêpe dann von zwei Seiten über die Füllung und rolle ihn eng auf.

DEKORATION

Serviere die Crêpes nach Belieben gekühlt oder leicht angeeist. Streue den süßen Schnee darüber und brösle die gefriergetrockneten Himbeeren dazu. Rasple die Schokolade mit einem Sparschäler darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

- [ ] **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **9 TL** San-apart

BANANE STRACCIATELLA FÜLLUNG:

- [ ] **30 g** Raspelschokolade (Zartbitter)
- [ ] **2** Bananen

DEKORATION:

- [ ] **1 EL** süßer Schnee
- [ ] **1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)
- [ ] **1 TL** weiße Schokolade
- [ ] **1 TL** Zartbitterschokolade