

Crêpe-Säckchen mit Eisfüllung und Himbeersoße

Dessert » Eis-Becher

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Ei(er)
- » 160ml Milch
- » 2 EL Mehl
- » 3 EL Puderzucker
- » 1 TL abger. Zitronenschale
- » 2 TL Butter/Margarine
- » 50g Zucker
- » 4 Streifen Orangenschale
- » 4 Kugeln Vanille-Eis
- » 300g Himbeeren
- » Minze
- » 2 EL Himbeergeist
- » Öl

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Eier mit Milch, Mehl, 1EL Puderzucker, Zitronenschale zu einem Teig verrühren. Ca. 20min quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne in der heißen Butter nacheinander vier dünne Crêpes backen. Abkühlen lassen.

2. 200ml Wasser mit Zucker aufkochen, Orangenschale 10min darin köcheln, herausnehmen. Jeden Pfannkuchen mit 1 Kugel Eis belegen, zu Beutelchen formen und mit den dünnen Orangenstreifen verschnüren. Ca. 3 Stunden tiefkühlen.

3. Die Himbeeren verlesen, einige Beeren beiseite legen. Den Rest mit 50ml Wasser und 2EL Puderzucker in einem Topf aufkochen. Einige Minuten köcheln lassen. 2EL Himbeergeist zugeben, danach mit dem Schneidstab oder im Mixer pürieren. Das Himbeerpüree durch ein Sieb streichen.

4. Reichlich Öl in einem Topf erhitzen. Die Crêpe-Säckchen darin ca. 1min goldbraun frittieren. Mit übrigen Himbeeren, Püree, evtl. weiteren Beeren anrichten. Mit den Minzeblättchen garnieren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 420kcal/E11g/F17g/KH54g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003

Rezept-Nr: 627

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke