

Crêpes-Kuchen mit Himbeeren

Crêpes-Kuchen sind momentan voll im Trend, denn sie sehen einfach toll aus! Das französische Low-Fat-Rezept von Backen-Mal-Anders ist außerdem schnell gemacht und schmeckt einfach sooo lecker! Wir wünschen euch viel Freude beim Nachbacken und freuen uns auf eure Kommentare.

Zutaten:

1 Glas Himbeermarmelade
100g frische Himbeeren
2 Tassen Mehl (Dinkel oder Weizen)
2-2,5 Tassen Milch
2 Eier
1-2 Päckchen Vanillezucker
Etwas Öl für die Pfanne

Zubehör:

1 Schüssel
1 Pfanne
1 Schöpfer
1 Pfannenwender (wenn möglich lang)
1 Pinsel oder Küchenrolle um die Pfanne mit Öl zu bestreichen
1 Teelöffel

Zubereitung:

Mehl, Milch, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren bis der Teig kleine Bläschen schlägt.

Der Teig muss recht flüssig sein, bei Bedarf noch etwas Milch hinzufügen. Die Pfanne auf 7-8 erhitzt und mit ganz wenig Öl (ca. 1 TL) bestreichen.

Sobald die Pfanne heiß ist, einen Schöpfer Crêpe-Teig in die Pfanne geben und die Pfanne vorsichtig schwenken, bis der Teig die ganze Pfanne bedeckt.

Die erste Seite braten lassen, bis der Rand goldbraun wird. Dann den Crêpe wenden und kurz auf der anderen Seite braten lassen.

Das Gleiche für die restlichen Crêpes wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Die fertigen Crêpes werden nun mit Himbeer-Marmelade bestrichen und gestapelt.

Um dem Kuchen eine schöne Form zu geben, ist es wichtig darauf zu achten, dass die Crêpes gleichmäßig übereinander gestapelt werden. Zum Schluss noch ein paar Himbeeren an den Seiten einstecken und die oberste Schicht mit Himbeeren, Minze und Puderzucker garnieren.

Et voilà!