

Erdbeer-Crêpes-Türmchen

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- ¼ l Milch
- 1 Prise Backpulver
- 1 Prise Salz
- zum Ausbacken: Butterschmalz

Die Milch leicht erwärmen und mit den anderen Zutaten vermengen. Zu einem glatten Teig verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend nacheinander 8 dünne Crêpes backen. Dafür Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und etwas Teig in der Pfanne dünn verteilen. Die Unterseite 1 Minute backen, den Fladen drehen und 1 weitere Minute backen. Die fertigen Crêpes warm halten.

Zutaten für Füllung und Fertigstellung:

- 250 g Mascarpone
- 1 EL Sahne
- 1 Vanille-Schote
- 1 EL Mandellikör
- 2 ELgehobelte Mandeln
- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Zucker
- 2 ELgehackte Pistazien
- zum Bestäuben: Puderzucker

Mascarpone, Sahne, Mandellikör und das Mark der Vanille verrühren. Mandelblättchen und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Erdbeeren säubern und 4 Erdbeeren beiseitelegen. Die übrigen in feine Scheiben schneiden, zuckern und nicht länger als 5 Minuten ziehen lassen, sonst bildet sich zu viel Fruchtsaft.

Aus den warmen Crêpes je 2 Kreise mit circa 9-10 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen auf jeden Teller legen, mit Mascarponecreme bestreichen und mit Erdbeeren belegen. Einen weiteren Crêpe darauflegen und ebenfalls mit Mascarpone und Erdbeeren belegen. Jedes Türmchen aus insgesamt 4 Crêpes aufschichten und mit Mascarponecreme abschließen.

Die Türmchen mit den ganzen Erdbeeren, Mandeln, Pistazien und Puderzucker garnieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 19.05.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen