

# Crepe-Rose in Eierlikörschaum auf Blumenbeet

## Zutaten

Für ca. 4 Crepes:

125 g Mehl  
1 Schuss Ahornsirup  
1 Prise Salz  
1 Ei  
250 ml Milch

Für den Lavendelsirup:

1 Vanilleschote  
80 g Gelierzucker  
100 ml Portwein  
3 EL Lavendelblüten (frisch oder getrocknet, im Frühling eher getrocknet)  
3 Zitronenscheiben (mit Schale, Bio)

Für die karamellisierten (essbaren) Lavendelblüten:

Ca. 3 EL getrocknete Lavendelblüten  
Ca. 3 EL Puderzucker

Für die kandierten (essbaren) Stiefmütterchenblüten:

Ca. 20 Stiefmütterchenblüten  
1 Eiweiß  
1 EL Wasser  
Feiner Kristallzucker

Für den VERPOORTEN-Schaum:

500 ml Milch  
40 g Stärke  
Mark einer Vanilleschote  
Ca. 2 EL Zucker  
1 Eiweiß  
Etwas Zucker  
Eine Prise Salz  
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Die kandierten Stiefmütterchen:  
Am Tag vorher zubereiten.  
Dazu die gewünschte Anzahl frischer Blüten von der Pflanze zupfen.



[Link zum Rezept: Crepe-Rose in Eierlikörschaum auf Blumenbeet](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Crepe-Rose in Eierlikörschaum auf Blumenbeet

In einem Schüsselchen ein Eiweiß mit einem Esslöffel Wasser verrühren.

Mit dieser Mischung die Blüten bestreichen bzw. die Blüten in diese Mischung eintauchen, bis sie vollständig benetzt sind, auf ein Backpapier legen und von beiden Seiten mit Zucker bestreuen, mindestens über Nacht trocknen lassen.

Die karamellisierten Lavendelblüten:

Die getrockneten Lavendelblüten in einer Pfanne erhitzen, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Die Masse auf Backpapier streichen, auskühlen lassen und fein hacken.

Der Lavendelsirup:

Alle Zutaten (Mark der Vanilleschote, 80 g Gelierzucker, 100 ml Portwein, 3 EL Lavendelblüten, 3 Zitronenscheiben) ca. 5 Minuten kochen.

Lavendelblüten und Zitronenscheiben abseihen und den Sirup im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Crepes:

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Nacheinander 4 Crepes goldgelb in Butter braten.

Der VERPOORTEN-Schaum:

Ca. 2/3 der Milch im Topf erhitzen.

In der restlichen Milch die Stärke, den Zucker und das Mark der Vanilleschote verrühren.

Sobald die Milch kocht, diese Mischung einrühren und kurz aufkochen lassen, etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit ein Eiweiß mit etwas Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.

Wenn die Puddingmasse ausgekühlt ist, das geschlagene Eiweiß sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Anrichten:

Die Crepes in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen mit dem Lavendelsirup bestreichen und einrollen.

In kleinen Eierbechern den VERPOORTEN-Schaum anrichten und mit jeweils einem Creperöllchen versehen. Dann mit den kandierten Stiefmütterchenblüten sowie den karamellisierten Lavendelblüten verzieren ...

... das Ergebnis: Crepe-Rosen in Eierlikörschaum auf Blumenbeet – österlich und in Vorfreude auf den Frühling.

## Leser-Tipp

Crêpes und Blüten am Vortag zubereiten, dann ist nur die Creme frisch zu machen und alles geht ganz schnell.

[Link zum Rezept: Crepe-Rose in Eierlikörschaum auf Blumenbeet](#)