

# Eis-Crêpes-Röllchen mit Eierlikör

## Zutaten

Grundteig für die Crêpes:

250 ml Milch

125 g Mehl

1 Prise Salz

1 Pkg Vanillezucker

2 Eier

2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

25 g Butter (flüssig)

Weiterhin wird für die Füllung benötigt:

ein wenig Öl für die Pfanne

250 ml Sahne

1 Pkg Sahnefest

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g geriebene Zartbitterschokolade

100 g frische Himbeeren

20 bis 30 g fertige Baisertupfen

## Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig Crêpes herstellen. Falls der Teig zu dickflüssig ist, einfach ein wenig Mineralwasser hinzufügen. Die Crêpes sollten schön dünn und hellgelb gebacken sein. Abkühlen lassen.

Die Sahne für die Füllung mit dem Päckchen Sahnefest sehr steif schlagen. Schokolade, zerkrümelte Baisertupfen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unterrühren. Am Schluss die Himbeeren unterheben.

Die Crêpes mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Danach in den Froster geben und für einige Stunden einfrieren.

Vor dem Servieren die Crêpes wieder leicht antauen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden und eventuell mit Puderzucker bestreut servieren.



[Link zum Rezept: Eis-Crêpes-Röllchen mit Eierlikör](#)