

Crêpes mit Brombeeren und Verpoorten Original Eierlikörcreme

Zutaten

Crêpes:

200 g Mehl

3 Eier

375 ml Milch

1/2 TL Salz

etwas Pflanzenöl

Brombeerkompott:

250 g Brombeeren

80 g Gelierzucker (2plus1)

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme:

100 g Frischkäse

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Puderzucker



Zubereitung

Zutaten für die Crêpes glattrühren und in etwas Öl 12 Crêpes backen. Auskühlen lassen. 200 g Brombeeren mit der Gabel zerdrücken und mit dem Gelierzucker 4 Min. kochen. Ebenfalls abkühlen lassen. Frischkäse, Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör cremig rühren.

Ein Crepe zuerst mit 1 EL Creme und dann mit 1 EL Brombeerkompott bestreichen. Aufrollen. Alle Crêpes so zubereiten und zusammen in eine Auflaufform oder direkt auf einen Teller legen. Mit Puderzucker und den restlichen Brombeeren garnieren und frisch servieren.

Leser-Tipp

Am besten Crêpes zusammen in eine Form legen und gut durchkühlen. Form auf Kühlakku stellen. Dann gibt es später auf der Gartenparty kein Problem bei nicht vorhandener Kühlung.

[Link zum Rezept: Crêpes mit Brombeeren und Verpoorten Original Eierlikörcreme](#)

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