

Oktoberfest-Rezepte - Haselnuss-Erdbeer-Crêpes mit Verpoorten Oktoberfest Edition Haselnuss

Zutaten

Für 6 Stück:

250 g Mehl
500 ml Milch
1 Prise Salz
1 Pck Vanillezucker
4 Eier
50 g Butter

Für den Haselnuss-Pudding:

350 ml Milch
150 ml VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Haselnuss
40 g Speisestärke

Außerdem:

120 g Nutella
12 frische Erdbeeren
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Crêpes dürfen einfach auf keinem Volksfest fehlen! Auch dann nicht, wenn es ein ganz kleines Zuhause ist! Dieses Oktoberfest-Rezept bringt jeden Haselnuss-Liebhaber garantiert ins Schwärmen!

Zuerst den Haselnuss-Pudding zubereiten. Hierfür Speisestärke mit 6 EL Milch glattrühren. Restliche Milch mit der Speisestärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und eine Minute weiter rühren. Dann den VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Haselnuss hinzugeben und gut einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und vollständig auskühlen lassen.

Für den Crêpes-Teig Mehl in eine Schüssel geben. Unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzugeben. Eier, Vanillezucker, Salz und geschmolzene Butter unterrühren. Portionsweise auf einem Crêpes-Maker oder in einer Pfanne pro Seite bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten goldbraun backen.

Die Crêpes nun jeweils in der Mitte zusammenschlagen, sodass ein Halbkreis entsteht. Hier wieder mittig je einen TL Nutella und 1 TL Haselnusspudding verteilen. Je zwei Erdbeeren in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Mitte legen. Die Seiten des Crêpes nun jeweils zweimal zur Mitte umschlagen, sodass kleine Päckchen, wie auf dem Bild entstehen. Mit Puderzucker bestäuben und direkt genießen.

[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Haselnuss-Erdbeer-Crêpes mit Verpoorten Oktoberfest Edition Haselnuss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (8/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de