

Verpoorten Crêpes mit Erdbeeren

Zutaten

für 6 Verpoorten Crêpes mit Erdbeeren

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

Für den VERPOORTEN-Eierlikör-Pudding:

350 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Speisestärke

Außerdem:

120 g Nutella
12 frische Erdbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zuerst den VERPOORTEN-Eierlikör-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 ORIGINAL Eierlikör 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 VERPOORTEN-Eierlikör-Pudding 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: Verpoorten Crêpes mit Erdbeeren](#)