



VEGETARISCH



1 MILLE CRÊPE
CAKE



3 H



MILLE CRÊPE CAKE

ZUTATEN

FÜR DIE CRÈME

- **500 g** Rahm
- **65 g** Zucker
- **1 TL** Vanillinzucker
- **4 TL** Randen-Pulver

FÜR DIE CRÊPES

- **480 g** Weizenmehl
- **3 Prisen** Zucker
- **3 Prisen** Salz
- **6** Eier
- **750 ml** Milch
- **etwas** Butter

FÜR DIE DEKORATION

*Beliebige Menge &
nach Wunsch
auswählen*

- Pistazien (gehackt)
- Erdbeeren (getrocknet)
- Himbeeren (getrocknet)
- Schlagrahm
- Heidelbeeren
- Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Die Rahm zusammen mit Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel steif schlagen. Das Randen-Pulver vorsichtig mit einem Gummischaber kurz unterrühren. Die Crème bis zur Verwendung kühl stellen.

Weizenmehl, Zucker, Salz, Eier und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eine Pfanne mit Butter einfetten und erhitzen. Eine kleine Menge Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken gleichmässig verteilen. Sobald er goldgelb ist, wenden und kurz von der anderen Seite backen. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Einen Crêpe auf den Teller legen und dünn mit der Creme bestreichen. Einen weiteren Crêpe darauflegen und wieder mit Creme bestreichen. So fortfahren, bis alle Crêpes und die Creme aufgebraucht sind.

Zum Schluss nach Belieben dekorieren.

