



VEGETARISCH



12 STÜCK



3 H



# MILLE CRÊPE CAKE

## ZUTATEN

### FÜR DIE CREME

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

### FÜR DIE CRÊPES

- **480 g** Mehl
- **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)
- Vollrahm
- Heidelbeeren
- Schokostreusel

## ZUBEREITUNG

Vollrahm zusammen mit Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel steif schlagen. Randen-Pulver mit einem Gummischaber kurz unterrühren. Die Creme bis zum Servieren kühl stellen.

Mehl, Zucker, Salz, Eier und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Pfanne mit Butter einfetten und erhitzen. Eine kleine Menge Teig in die Pfanne geben, gleichmässig verteilen und goldbraun braten. 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. Diesen Schritt wiederholen, bis alle Crêpes und die Creme aufgebraucht sind.

Nach Belieben dekorieren.

