Regenbogen-Crêpe-Kuchen

Dieses Rezept zaubert ganz sicher ein Lächeln ins Gesicht, denn der köstliche Regenbogen-Crêpe-Kuchen verbreitet optisch und kulinarisch gute Laune!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

6 EL	Butter (geschmolzen)
850 ml	Milch
6 Stk.	Eier
400 g	Mehl
8 EL	Zucker
2 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
6 Packungen	Lebensmittelfarbe (verschiedene Farben)
800 ml	Schlagobers
200 g	Staubzucker
2 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für **Regenbogen-Crêpe-Kuchen** zuerst die Butter zerlassen und die Milch in einem Topf leicht (!) erwärmen. Eier schaumig schlagen und mit Zucker, Milch, Butter und Vanille-Extrakt verrühren.

2. Das Mehl mit Salz mischen, dann mit der Eier-Milch-Mischung zu einem glatten Teig ohne Klümpchen (!) rühren. Falls nötig, den Teig durch ein Sieb gießen, so dass alle Klumpen entfernt werden.

3. Den Teig in sechs gleich große Mengen teilen und diese jeweils mit einer Lebensmittelfarbe (rot, orange, gelb, grün, blau, lila) einfärben. Abdecken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Anschließend jeden Teig nochmal gut durchrühren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und alle sechs Teigsorten darin nacheinander zu dünnen Creêpes ausbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit Schlagobers mit Staubzucker und Vanille-Extrakt sehr steif schlagen. Nun die einzelnen Crêpes in den Regenbogenfarben übereinander legen und dabei auf jedes Crêpe eine dünne Schicht Schlagobers streichen.

6. Wenn noch Schlagobers übrig ist, kann der Kuchen nach Belieben rundherum oder nur obenauf damit bestrichen werden. Für mindestens 4 Stunden kalt stellen, dann servieren.

Tipp

Zum Regenbogen-Crêpe-Kuchen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.