Crêpes-Kuchen

Wer meint, dass Crêpes langweilig sind, kennt wohl noch nicht den Crêpes-Kuchen! Das Rezept hierfür ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Foto: t-mizo

Zutaten

Für den Teig

80 g	Mehl
70 g	Butter
3 Stk.	Eier
50 g	Zucker
270 ml	Milch
100 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Öl (zum Ausbacken)

Für die Früchte

8 Stk.	Kiwi
4 Stk.	Bananen
1 Dose	Pfirsiche

Für die Creme

2 EL	Mehl
1 EL	Maisstärke
6 EL	Zucker
300 ml	Milch

2 Stk.	Eigelb
5 Tropfen	Vanilleöl

Für die Schlagsahne

100 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Crêpes-Kuchen** zuerst den Crêpes-Teig zubereiten. Hierzu die Butter zerlassen und mit dem Zucker verrühren. Nach und nach Eier, Mehl, Milch und Schlag unterrühren. Abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Vanillecreme anrühren: Dazu Mehl, Maisstärke und Zucker mischen und dann Milch und Eigelb unterrühren. In der Mikrowelle 90 Sekunden lang erwärmen.

3. Herausnehmen, kräftig umrühren, weitere 90 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, nochmal umrühren und ein letztes Mal 90 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.

4. Vanilleöl in die Creme rühren und mit Frischhaltefolie abdecken. In den Kühlschrank stellen. Kiwi und Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Crêpes-Teig darin portionsweise zu dünnen Crêpes ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen Schlagobers mit Zucker mischen und steif schlagen.

6. Steifen Schlagobers unter die Vanillecreme heben. Aus den Crêpes, der Creme und den Früchten einen Turm schichten, beginnend mit einem Crêpe, darauf folgt etwas Creme und dann einige Früchte.

7. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren wie einen Kuchen anschneiden.

Tipp

Natürlich kann der Crêpes-Kuchen auch mit anderen Früchten nach Wahl zubereitet werden.