

Erdbeer-Crepes mit Eierlikör

Rezept für vollendeten Dessertgenuss: unwiderstehliche Erdbeer-Crêpes mit Eierlikör.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

50 g Butter (weich)
150 g Mehl
200 ml Milch
250 g Frische Erdbeeren
200 g Sauerrahm
70 ml Eierlikör
2 Stk. Eier
1 Prise Salz
Butter (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Crêpes mit Eierlikör** zu Beginn die Eier in eine große Schüssel schlagen. Weiche Butter, Milch, Mehl und eine Prise Salz zufügen. Alle Zutaten zu einem klumpenfreien, flüssigen Teig verrühren. Die Schüssel abdecken und den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Eierlikör mit dem Sauerrahm in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Erdbeeren vorsichtig waschen (am besten in stehendem Wasser), putzen und je nach Größe in Scheiben oder Hälften schneiden.
3. Nach der Ruhezeit eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem kleinen Schöpflöffel eine kleine Teigmenge in der Mitte der Pfanne platzieren, diese sofort schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt.
4. Crêpe auf einer Seite kurz anbraten, dann vorsichtig wenden und auch die andere Seite goldbraun braten. Crêpe aus der Pfanne heben, auf einen vorgewärmten Teller setzen und unter Alufolie warmhalten. Wieder etwas Butter in die Pfanne geben und aus dem restlichen Teig nacheinander Crêpes ausbacken und warmhalten.
5. Vor dem Servieren die Crêpes mit der Eierlikörmischung bestreichen und Erdbeeren darauf verteilen. Die Crêpes einklappen und sofort servieren.

Tipp

Die Erdbeer-Crêpes mit Eierlikör kann man auch in einer etwas leichteren Variante zubereiten: dazu einfach den Schmand (Sauerrahm) durch fettarmen Frischkäse ersetzen.