

## Grüner Tee-Mille Crêpe Kuchen

Grüner Tee hat eine große Fangemeinde. Warum also nicht einmal einen Grünen Tee-Mille Crêpe Kuchen backen? Das Rezept hierfür ist einfach köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 1,3 h

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



### Zutaten

500 ml	Milch
6 Stk.	Eigelb
120 g	<a href="#">Zucker</a>
80 g	Maisstärke
1 TL	Vanilleextrakt
2 EL	<a href="#">Butter</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Orangen</a> (die Schale davon)
1 EL	Grand Marnier
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

### Für den Teig

250 g	Mehl
250 ml	Milch

120 ml	Wasser (lauwarmes)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 EL	<a href="#">Butter</a>
4 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 EL	Matcha-Pulver
1 EL	Cointreau
Nach Belieben	Öl (zum Ausbacken)

## Zubereitung

1. Für **Grünen Tee-Mille Crêpe Kuchen** zuerst Mehl mit Milch, Wasser, Eier, Butter, Zucker, Salz, Matcha-Pulver und Orangenlikör zu einem glatten Crêpes-Teig verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Eine flache Pfanne mit etwas Öl einpinseln und erhitzen. Den Teig darin portionsweise zu dünnen Crêpes ausbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelb mit Zucker und Maisstärke schaumig rühren und zuerst mit einem Drittel der heißen Milch verrühren.
4. Dann langsam den Rest der Milch unterrühren und schließlich alles wieder zurück in den Topf geben und Vanille-Extrakt und Orangenschale dazugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
5. Weiterrühren, bis die Masse etwas andickt. Dann den Orangenlikör einrühren und vom Herd nehmen, so dass sich die Creme etwas abkühlt. Wenn sie nur noch lauwarm ist, die Butter einrühren und komplett abkühlen lassen.
6. Unmittelbar vor der weiteren Verwendung der Creme das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Nun beginnt das Aufschichten des Kuchens.
7. Dazu zuerst einen Crêpe auf eine Tortenplatte legen und diesen komplett mit der Creme bestreichen. Mit einem weiteren Crêpe abdecken und auf diesem wiederum etwas Creme verteilen.
8. So fortfahren, bis alle Crêpes und die Creme aufgebraucht ist. Den Kuchen dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen.

## Tipp

Wer mag, kann den Grünen Tee-Mille Crêpe Kuchen mit einigen kandierten Orangenschalen garnieren.