Klassischer Mille-Crêpe-Kuchen

Der klassische Mille-Crêpes-Kuchen ist eine unwiderstehliche Versuchung aus der französischen Küche. Das Rezept wird nicht im Ofen, sondern auf dem Herd zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 22,0 h

Gesamtzeit: 23,5 h

Zutaten

2 EL	Kristallzucker (zum Garnieren)

Für den Teig

4 EL	Butter
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
250 ml	Milch
50 ml	Ahornsirup
0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Butter (für die Pfanne)

Für die Creme

300 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eier
120 ml	Ahornsirup
50 g	Maisstärke
1 EL	Whiskey
120 ml	Schlagobers

0.5 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den klassischen **Mille-Crêpe-Kuchen** bereits am Vortag den Crêpe-Teig zubereiten: Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen, in eine Rührschüssel umfüllen. Die Eier zufügen und mit dem Rührgerät mehrere Minuten schaumig schlagen. Anschließend Mehl, Ahornsirup, Milch und Salz mit einrühren und so lange schlagen, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entsteht. Für eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Am Folgetag die Crêpes zubereiten. Dafür eignet sich am besten eine spezielle Crêpe-Pfanne mit Antihaftbeschichtung und schwerem Boden, damit sich die Wärme gut verteilen kann. Die Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Butter zufügen und zerlassen. Überschüssige Butter mit Küchenkrepp auswischen, sodass nur ein leichter Fettfilm sichtbar ist.

3. Die Pfanne kurz vom Herd nehmen, 2 Esslöffel des Crêpes-Teigs in die Mitte der Pfanne geben und diese schnell schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Wieder auf den Herd setzen. Wenn die Oberfläche nicht mehr feucht ist, mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden und auf der anderen Seite noch etwa 20 Sekunden backen lassen. Crêpe aus der Pfanne heben und auf einen Teller setzen.

4. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis er aufgebraucht ist und alle Crêpes fertig gebacken sind. Sie sollten hellgold gebräunt sein. Bei Bedarf zwischendurch wenig Butter zugeben und wieder mit Küchenkrepp den Überschuss entfernen. Die Crêpes übereinander auf dem Teller stapeln, sobald sie fertig sind. Das verhindert, dass sie austrocknen.

5. Während die Crêpes abkühlen, die Creme zubereiten: Milch, Ahornsirup, Eier und Maisstärke in eine Schüssel geben, mit dem Rührgerät glattrühren. Die Masse in einen Topf umfüllen und erhitzen. Zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Sobald die Creme eindickt, vom Herd nehmen und den Scotch unterrühren. Vollständig auskühlen lassen.

6. Unterdessen das Schlagobers steif schlagen, kurz vor dem Ende den Staubzucker zufügen und unterschlagen. Das Schlagobers unter die abgekühlte Creme heben. Sollte die Creme zu flüssig sein, für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

7. Den Kuchen zusammensetzen: Auf eine Tortenplatte das erste Crêpe setzen, darüber eine Schicht Creme verstreichen (nicht zu dünn), darüber das nächste Crêpe, wieder Creme usw. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einem Crêpe abschließen. Den Kuchen nun mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

8. Kurz vor dem Servieren den Kristallzucker durch ein Sieb auf dem Kuchen verstreuen. Mit einem Bunsen- oder Flambierbrenner im 90-Grad-Winkel ganz kurz mit kreisförmigen Bewegungen karamellisieren.

Tipp

Wenn Kinder vom klassischen Mille-Crêpes-Kuchen mitessen, lässt man den Scotch natürlich weg. Nach Belieben durch Fruchtsaft ersetzen.