

Crespelle mirtillo mit Whisky-Likör

Für 2 Personen

100 g Heidelbeeren	5 Stück Himbeerschokolade	1 Ei
70 g Mehl	100 ml Milch	30 g Butter
1 Vanilleschote	3 EL Zucker	25 ml Rotwein
20 ml Wiskeylikör	0,5 TL Kartoffelstärke	1 Prise Puderzucker
1 Prise Salz		

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Heidelbeeren, zwei Esslöffel Zucker und das Mark in 20 Milliliter Rotwein aufkochen lassen. Die Stärke mit dem restlichen Rotwein vermischen und vorsichtig unter die Heidelbeeren rühren. Aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren. 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen und zu dem Mehl und der Milch geben. Das Ei ebenfalls dazu geben und alles glatt rühren. Anschließend den Teig durch ein Sieb geben. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker dazu geben und karamellisieren. Mit dem Whiskylikör ablöschen. Den Teig darin ausbacken. Die Crepes anziehen lassen und wenden. Die Crepes mit Heidelbeeren und Himbeerschokolade füllen und falten. Die Crepes auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und ein paar Spritzern Whiskylikör garnieren.

Merlin Lamparth am 29. April 2010