

Crêpe mit Spekulatius-Eierlikör-Creme

Für die Crêpes:

2 Eier	100 g Mehl	100 g Butter
100 ml Milch	Wasser	Salz

Für die Spekulatius-Eierlikör-Creme:

100 g Gewürzspekulatius	50 ml Eierlikör	150 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Milch	Salz	

Für die Crêpes die Butter schmelzen. Aus den Eiern, dem Mehl, der flüssigen Butter, der Milch, dem Wasser und einer Prise Salz einen Teig rühren und eine Weile ruhen lassen.

Spekulatius zerbröseln und mit dem Eierlikör und einem Schuss Milch zu einer glatten Masse mixen. Den Frischkäse unterrühren und mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Crêpes in einer Pfanne in Butter goldgelb ausbacken.

Die Crêpes mit der Creme füllen, aufrollen und servieren.

Stephan Kahl am 22. Dezember 2015