

Erdbeer-Crêpes-Türmchen

Für 4 Personen

Teig:

150 g Mehl	3 Eier	$\frac{1}{4}$ l Milch
1 Prise Backpulver	1 Prise Salz	Butterschmalz

Füllung:

250 g Mascarpone	1 EL Sahne	1 Vanille-Schote
1 EL Mandellikör	2 ELgehobelte Mandeln	500 g Erdbeeren
1 EL Zucker	2 ELgehackte Pistazien	Puderzucker

Teig:

Die Milch leicht erwärmen und mit den anderen Zutaten vermengen. Zu einem glatten Teig verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend nacheinander 8 dünne Crêpes backen. Dafür Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und etwas Teig in der Pfanne dünn verteilen. Die Unterseite 1 Minute backen, den Fladen drehen und 1 weitere Minute backen. Die fertigen Crêpes warm halten.

Füllung:

Mascarpone, Sahne, Mandellikör und das Mark der Vanille verrühren.

Mandelblättchen und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Erdbeeren säubern und 4 Erdbeeren beiseitelegen.

Die übrigen in feine Scheiben schneiden, zuckern und nicht länger als 5 Minuten ziehen lassen, sonst bildet sich zu viel Fruchtsaft.

Aus den warmen Crêpes je 2 Kreise mit circa 9-10 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen auf jeden Teller legen, mit Mascarponecreme bestreichen und mit Erdbeeren belegen. Einen weiteren Crêpe darauflegen und ebenfalls mit Mascarpone und Erdbeeren belegen. Jedes Türmchen aus insgesamt 4 Crêpes aufschichten und mit Mascarponecreme abschließen.

Die Türmchen mit den ganzen Erdbeeren, Mandeln, Pistazien und Puderzucker garnieren.

Rainer Sass am 19. Mai 2019