

Crêpe-Tasche gefüllt mit Rhabarberglace auf Erdbeersauce

Für 6 Personen



Crêpes

200 g Mehl
4 Eier
4 dl Milch
40 g flüssige Butter
½ Kaffeelöffel Salz
20 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Esslöffel Rum

Alle Zutaten gut mischen und den Teig etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser 20 cm) erhitzen, sehr wenig Fett hinein geben, etwas Teig dazu, nur so viel, dass der Pfannenboden bedeckt ist. Auf beiden Seiten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Rhabarberglace

400 g Rhabarber

1 dl Wasser
70 g Zucker

4 Eigelb, kühl
120 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Esslöffel Kirsch (nach Belieben)

2 dl Vollrahm

4 Zitronenmelisseblätter

Waschen und in Stücke schneiden.

Beifügen.
Zufügen und fünf Min. köcheln lassen, pürieren und abkühlen.

Schaumig rühren.

Steif schlagen.

Waschen, fein hacken.

- Alle Zutaten mischen.
- In der Glacemaschine gefrieren lassen.
- In ein Glas- oder Plastikgefäss geben, zudecken.
- Im Gefrierfach 10 Tage haltbar.

Erdbeersauce

300 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
1/2 Orange, nur Saft
oder 1 - 2 EL Pastis

Alles Mixen.

Fertigstellen:

- In jede Crêpetasche ein Kugel Glace geben.
- Die Crêpe wie auf dem Bild mittels einem Zahnstocher und zwei halben Erdbeeren schliessen.
- Erdbeersauce auf Teller verteilen und je eine Crêpetasche daraufgeben.
- Mit einigen Rahmtropfen und Zitronenmelissenblättern verzieren.