



# Crêpes mit selbstgemachter Crème brûlée-Füllung



## Zutaten

### Für die Crème Brûlée:

100 g	brauner Zucker
200 ml	Milch (3,5%)
1	Vanilleschote
5	Eier (Größe M)
400 ml	Sahne

### Für den Crêpe-Teig:

150 g	Mehl
1 Prise	Zucker
2	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
2 EL	Butterschmalz

### Sonstiges:

4	Papiertüten
1	Spritzbeutel
1	Flambierbrenner

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Backzeit + 2 Std. Kühlzeit

pro Portion: 3391 kJ, 811 kcal, 51 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß, 51 g Fett, 0,6 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Wenn zwei süße französische Klassiker in Japan aufeinandertreffen, kann das nur eins bedeuten: Es wird unfassbar lecker! Wir lieben Crêpes und Crème brûlée und mussten daher die Crème brûlée Crêpes, welche aktuell in Japan ein absoluter Food Trend sind, unbedingt für euch ausprobieren! Die Crème brûlée Crêpes sind ganz einfach nachzumachen und wirklich zum Dahinschmelzen gut! Natürlich haben wir die Crème brûlée für unsere Füllung mit dem Mark einer Vanilleschote selbstgemacht. Für den Crêpe-Teig haben wir Mehl, Eier, Zucker und Milch verrührt und den fertigen Teig in einer Pfanne gebacken. Die Crêpes werden dann aufgerollt und mit der abgekühlten Crème brûlée befüllt. Zum Schluss wird die Crème brûlée natürlich noch flambiert, um den perfekten Crunch zu erreichen. Hast du jetzt auch so Lust auf unsere Crème brûlée Crêpes bekommen? Dann probiere das Rezept unbedingt mal aus! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du die Vanilleschote mit einem Messer halbieren und das Mark herauskratzen. Dann heizt du den Ofen auf 150 °C Ober/Unterhitze vor. Jetzt die Sahne, Milch, 85 g Zucker und das Mark der Vanilleschote in einem Topf verrühren und langsam erwärmen. Die Flüssigkeit sollte nicht kochen und nur für ca. 5 Minuten erhitzt werden.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Eier trennen und die Eigelbe in einer Rührschüssel miteinander verrühren. Langsam die heiße Sahne-Milch-Mischung unterrühren. Jetzt füllst du die Masse in eine feuerfeste Form und stellst sie in ein tiefes Backblech. Dann stellst du das Blech in den Ofen und gießt in das Backblech kochendes Wasser, bis die Form zur Hälfte im Wasser steht. Das Ganze für ca. 45-60 Minuten backen. Danach stellst du die Crème Brûlée für 2 Stunden in den Kühlschrank.

### Step 3:

Kurz vor Ende der Kühlzeit kannst du alle Zutaten für die Crêpes zu einem glatten Teig verrühren. Dann erhitzt du eine Pfanne und streichst die Pfanne dünn mit etwas Butterschmalz aus. Jetzt kannst du ca. 2 Kellen Teig in die Pfanne geben und dünn ausbacken. So weiter verfahren bis du alle Crêpes ausgebacken hast.

### Step 4:

Jetzt füllst du die Crème Brûlée in einen Spritzbeutel. Dann rollst du einen Crêpe zu einer Eistüte und steckst ihn in eine Papiertüte. Die Spitze sollte geschlossen sein. Nun füllst du die Creme hinein. Vor dem Servieren bestreust du die Crème Brûlée mit braunem Zucker und karamellisiert die Oberfläche mit einem Flambierbrenner.