

Gefüllte Crêpes mit Blaubeeren und Vanilleeis

Zutaten | 5 Portionen

500 g	Blaubeeren oder Heidelbeeren
1 EL	Vanillezucker
1 EL	Portwein
Für den Teig:	
50 g	Butter
250 ml	Milch
125 g	Mehl
3	Eier
1 Prise	Salz
Für die Füllung:	
500 ml	Milch
125 g	Zucker
1	Vanilleschote
25 g	Vanillepuddingpulver
500 ml	Vanilleeis
	Minze, Puderzucker als Dekoration

Zubereitungszeit: 40 Min., Marinierzeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Blaubeeren waschen und trockentupfen. Vanillezucker und Portwein untermischen und für ca. 2 Stunden marinieren.
- Für den Teig die Hälfte der Butter schmelzen und mit Milch, Mehl, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
- Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 5 dünne Crêpes ausbacken.

- Für die Füllung 4 Esslöffel von der Milch mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Restliche Milch, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen und das in Milch aufgelöste Puddingpulver einrühren. Alles auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen unditerrühren bis die Puddingmasse eingedickt ist.
- Die Vanillecreme auf den Crêpes verteilen und zusammen falten.
- Gefüllte Crêpes mit dem Eis auf Tellern anrichten, marinierte Blaubeeren darüber verteilen und mit Minze und Puderzucker dekoriert servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 286 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
452 kcal	30 g	8 g	33 g	183 mg