Weihnachtsbaum-Crepes mit Lebkuchen-Schlagsahne Füllung und Butter



Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Zuerst Mehl, Eier, zerlassene Butter, Milch und Wasser in einer Schüssel vermengen. Dann Salz, Zucker, Vanille-Aroma und Mandel-Aroma dazugeben und unterrühren. Nun die grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig portionsweise in eine Pfanne geben und backen.
3. Für die Füllung Sahne, Puderzucker, Vanille-Aroma, Mandel-Aroma und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät aufschlagen.
4. Die Creme auf einem Viertel des Crêpes verteilen und zu einem Dreieck falten. Drei gefaltete Crêpes versetzt aufeinanderlegen, sodass die Form eines Tannenbaumes entsteht.
5. Als fruchtige Geschmackskomponente mit Heidelbeeren und Himbeeren dekorieren und zu guter Letzt mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten



Für den Teig:

- 260g Mehl
- 4 Eier
- 4 EL GOLDSTEIG Butter
- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- 4 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1 TL Mandel-Aroma
- Grüne Lebensmittelfarbe

Für die Füllung:

- 230 ml Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1/4 TL Mandel-Aroma
- 1 TL Lebkuchengewürz

Für die Verzierung:

- Himbeeren
- Heidelbeeren
- Puderzucker