



Crêpes mit Eis und Vanille-Sahne

Zutaten

- 1 Ei(er)
- 50 g Mehl
- 50 ml Milch
- 1 EL Butter
- etwas Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 1 large Bourbon Vanillezucker
- 180 g Vanilleeis

Zubereitung

1. Ei(er) mit Mehl, Milch, weicher Butter und Zucker zu einem Crêpes-Teig verrühren. Teig 30 Min. quellen lassen. Einen dünnen Crêpes pro Portion in einer Pfanne ausbacken.
2. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
3. Die Crêpes mit Vanilleeis füllen. Mit der Vanille-Sahne garniert servieren. Zubereitungszeit ohne Quellzeit.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	339 kcal
Fett	25 g
Protein	7 g

🕒 16 Minuten

⊕ 4 Portionen