

# CRÊPES MIT VANILLEEIS AUF PFEFFERERDBEERSPIEGEL



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### CRÊPES - TEIG

3	mittelgroße Eier
400 g	Mehl (Typ 405)
750 ml	Milch
7 EL	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Aroma (Bourbon-Vanille)
Prise Salz, Sonnenblumenöl zum backen	



### ZUBEREITUNG CRÊPES - TEIG

Das Mehl mit Eiern, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Beim Rühren den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen. Nach dem Rühren das Bourbon-Vanille-Aroma hinzufügen und nochmals alles verrühren. Sobald alles gut verrührt ist und keine Klumpen mehr zu sehen sind, den Teig für 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Nach dem Ruhen nochmals verrühren.

Die Gusseisenplatte mit der glatten Seite nach oben auf den Grill legen, etwas Sonnenblumenöl darauf geben und die Crêpes von beiden Seiten goldgelb backen. Die fertigen Crêpes auf einen Teller legen und mit Alufolie bedecken, sodass sie warm bleiben.

### PFEFFERERDBEERSPIEGEL

200 g	Erdbeeren
1	Baby-Ananas
20 g	Butter
2 EL	Puderzucker
	Saft aus 2 Orangen
50 ml	Grand Marnier
½ TL	zerdrückte, schwarze Pfefferkörner
20 g	kalte Butterwürfelchen
4 EL	Grand Marnier zum Flambieren
4 Kugeln	Vanilleeis

Easy Flip – Indirekt, Direkt  
Deckel – Geschlossen

### VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

### ZUBEREITUNG PFEFFERERDBEERSPIEGEL

Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren. Die Ananas oben und unten abschneiden, schälen und die Augen mit einem spitzen Messer ausstechen. Nun die Ananas längs halbieren, den harten Mittelteil entfernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmals in mundgerechte Stücke zerkleinern. Die Butter in der Universalpfanne zum Schmelzen bringen und die Ananasstückchen darin wenden. Den Puderzucker darüber streuen und die Früchte unter ständigem Rühren karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Grand Marnier mit den Pfefferkörnern hinzugeben, erhitzen, Butterwürfelchen unterrühren und die Erdbeeren untermischen. Den restlichen Grand Marnier darüber träufeln und anzünden (flambieren). Den Crêpes zusammen rollen und zusammen mit den flambierten Früchten und je einer Kugel Vanilleeis garnieren.