

Weihnachtsbacken Rezepte

Espresso Parfait auf Hagebuttencrêpe

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Alkohol, Crêpes, Dessert, Obst, Weihnachten

FÜR DAS PARFAIT

3	Eigelbe	20 ml	Baileys
3	Essl. Zucker	1 Teel.	Espressopulver (Instant)
500 ml	Sahne		

FÜR DIE CREPES

100 g	Mehl (Typ 405)	1 Teel.	Honig
1	Ei	4	Frische Feigen
50 ml	Milch	2	Orangen
1 Essl.	Hagebuttenmark		Minzeblätter
1 Teel.	Butterschmalz	2 Essl.	Schokoladenflocken
1/8 Liter	Sahne	1/2 Teel.	Kakao

Vorbereitung (circa 15 Minuten):

Eigelbe mit Zucker und Baileys über Wasserbad aufschlagen, herunternehmen und kalt schlagen, Espressopulver unterrühren. Sahne aufschlagen und unter die Eimasse heben, in Förmchen abfüllen und im Tiefkühlschrank fünf bis sechs Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.

Zubereitung (circa 20 Minuten):

Aus Mehl, Ei, Milch und Hagebuttenmark einen Crêpeteig rühren und in beschichteter Pfanne kleine Crêpes ausbacken, nach dem Auskühlen mit Schablone als Stern schneiden. Sahne aufschlagen und mit Honig süßen. Feigen waschen, in Spalten zerteilen. Orangen schälen und filetieren.

Anrichten:

Sterncrêpes auf Teller legen, Parfait stürzen und auf die Crêpes setzen. Mit der Honigsahne (mittels Spritzbeutel und Lochtülle) eine Haube spritzen oder mit dem Löffel darauf geben. Mit Kakao bestäuben. Fruchtfilets ringsum dekorativ anrichten und mit Schokoladenflocken bestreuen. Mit Minzeblättern dekorieren.