



Crepes mit einer Nuss-Rosinenfüllung auf Mocca Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Frankreich trifft auf Italien - Ausgefallen lecker

Zutaten

- Zutaten für den Crepeteig:
 - 40 g Butter
 - 125 g Weizenmehl
 - 3 Eier
 - 25 g Zucker
 - 3/8 l Milch
 - 1 El Rum
 - Prise Salz
- Zutaten für meine Nussfüllung:
 - 250 g gehackte Nüsse von Wal- und Haselnüssen, Mandeln, Pistazien,
 - Cachew Kerne.
 - 100 g eingeweichte Rosinen
 - 80 g Korinthen
 - 100 g Nougat in Würfeln geschnitten.
- Zutaten für den Mocca Sabayon:
 - 3 Eigelbe
 - 30g Zucker
 - 1/4 l selbst aufgebrühten Mocca
 - Ev, etwas Mocalikör als Geschmacksvertärker

Zubereitungsart

Schritt1

(Der Crepe Teig, ergibt ca. 12 Crepes)

Schritt2

Das Mehl, die Milch, den Zucker, und ganze die Eier zu einem schlanken Teig verrühren,

Schritt3

Den Rum dazu geben und die erwärmte die Butter unterrühren.

Schritt4

Etwa 12 Crepes in Butter, ohne viel Farbe nehmen zu lassen, herausbacken, auslegen.

Schritt5

.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die grob gehackten Kerne in brauner Butter anrösten und mit etwas Puderzucker glacieren. Mit den Rosinen und Korinthen mischen.

Schritt8

Die Crepes damit füllen, den Nougat in Würfeln schneiden und verteilen - einrollen.

Schritt9

Die Crepe-Rollen bündig in eine gebutterte feuerfeste Form setzen

Schritt10

und bei 160° ca. 10 - 15 min. im Backofen erhitzen.

Schritt11

Herstellung des Mocca Sabayons :

Schritt12

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen; die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt13

Den selbst gekochten Kaffee und den Moccalikör dazu geben,weiter schlagen bis der luftig, voluminöse Sabayon entstanden ist.

Schritt14

Erkalten lassen und etwas geschlagene Sahne luftig darunter ziehen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

2 Crepe Röllchen p. P. auf einem üppigen Sabayon Spiegel servieren.

Schritt17

Der geschmolzene Nougat hat sich zu einem leckeren Geschmacks Erlebnis mit den glacierten Nüssen verbunden, dazu der Mocca Sabayon.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepes-mit-einer-nuss-rosinenfuellung-auf-mocca-sabayon/>