

## Crêpes mit Rhabarber - Parfait

---

### Süsse Crêpes:

150 g Dinkelmehl  
½ TL Salz  
2 EL Zucker  
1.5 dl Rahm  
1.5 dl Mineralwasser

4 Eier

Bratbutter

Ergibt je nach Grösse der Pfanne 8-10 dünne Crêpes



in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig rühren

verquirlen, begeben, gut rühren bis die Masse schön cremig ist  
ca. 30 Minuten ruhen lassen

damit eine beschichtete Bratpfanne auspinseln, erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und gleichmässig verlaufen lassen bis der Boden dünn überzogen ist  
Crêpes beidseitig goldbraun backen

### Rhabarber – Parfait:

800 g Rhabarber

rüsten, in 1 cm grosse Stücke schneiden, in eine Pfanne geben

100 g Zucker  
2 EL Zitronensaft

Hälfte der Masse zur Seite stellen um später die

begeben, weich kochen, pürieren, abkühlen lassen die Crêpes zu füllen

2 Eigelb  
30 g Zucker

schön schaumig rühren bis die Masse hell ist, mit dem ausgekühlten Rhabarberpüree mischen

1 EL Johannisbeergelee  
nach Belieben 1 EL Träsch (Birnschnaps)

begeben, vermengen

2 dl Rahm

steif schlagen und unter die Masse ziehen  
in eine Form abfüllen und ca. 6-8 Stunden tiefkühlen

Rhabarberkompott auf die Crêpe verteilen, einrollen  
Parfait in dicke Scheiben schneiden, anrichten und nach Belieben mit Rahm garnieren