



Besser essen.  
Besser leben.

# Crêpes mit Vanille Pudding

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten 🍳 normal

## Zutaten

### Crêpes Teig

200 g Mehl  
3 Stck. [Eier](#)  
500 ml [Milch](#)  
50 g [Zucker](#)  
10 g Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Vanille Pudding und Sauerkirschen

70 g [Zucker](#)  
3 Stck. [Eigelb](#)  
1 Stck. Vanilleschote  
300 ml [Milch](#)  
200 g [Sahne](#)  
200 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)  
40 g Speisestärke



## Zubereitung

### Crêpes-Teig

1. Milch, Eier, Zucker und Öl in eine Schale verrühren. Anschließend langsam das Mehl hineingeben und ebenfalls verrühren.

### Crêpes Zubereitung

2. Die Opan auf die Navigeno stellen. Anschließend einen 24cm Servierdeckel auf die Opan legen. Die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Danach den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Navigeno auf Stufe "2" schalten.
3. Einen EL Sonnenblumenöl auf die Opan geben und mithilfe eines Küchentuchs auf die Opan verteilen. Anschließend Teig auf die Opan gießen und gleichmäßig verteilen.
4. Nach ca. 2 Minuten kann der Crêpe gewendet werden und von der anderen Seite für eine weitere Minute gebacken werden.
5. Nach dem zweiten Crêpe, die Navigeno auf Stufe "3" hochschalten und für den Rest der Crêpes auf dieser Stufe eingeschalten lassen.

### Vanille Pudding

6. Die Sateuse auf die Navigeno stellen. Die Navigeno auf Stufe "6" einstellen. Die Milch, Sahne, Zucker, und das Mark einer Vanilleschote in den Topf geben. Anschließend das Eigelb hineingeben und alles gut umrühren. Wichtig: Der Pudding darf nicht aufkochen sobald der Pudding erwärmt ist, die Navigeno komplett ausschalten.
7. Die Speisestärke mithilfe eines Küchensiebs hineingeben und alles gut umrühren.

### Sauerkirschen

8. Sauerkirschen aus dem Glas mit Zucker aufkochen und danach abkühlen lassen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Sauteuse Prime abnehmbarer  
Stielgriff 20 cm



oPan 24cm abnehmbarer  
Stielgriff



Navigenio