

Rezept

# Gâteau des Crêpes mit Rosencreme

Ein Rezept von Gâteau des Crêpes mit Rosencreme, am 19.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE CREME:

<b>200 g</b> Crème double (oder je 100 g Mascarpone und Sahne)	<b>100 g</b> Sahne
ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote	<b>40 g</b> Puderzucker
	<b>4 EL</b> Rosenwasser

### FÜR DEN TEIG:

<b>300 g</b> Mehl	<b>8</b> Eier
<b>120 g</b> Zucker	Salz
<b>600 ml</b> Milch (3,8 % Fett)	<b>100 g</b> zerlassene Butter
<b>1/2 TL</b> gemahlener Anis	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

### FÜR DIE DEKORATION:

<b>100 g</b> Rosenkonfitüre	<b>2 EL</b> Rosenwasser
gezuckerte Rosenblüten (siehe Rezept-Tipp)	kandierte Zitronenjulienne (siehe Rezept-Tipp)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für einen Backring (16 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Creme die Crème double mit Sahne, Puderzucker, Vanillemark und Rosenwasser 3 – 4 Min. aufschlagen, dann kühl stellen. Inzwischen für den Teig Mehl, Eier, Zucker und 1 Prise Salz verrühren und die Milch langsam dazugießen. Die Butter untermischen, dann Anis und Zitronenschale unterrühren. Die Pfanne ohne Fett erhitzen und je 3 – 4 EL Teig hineingeben. Die Crêpe von jeder Seite hauchdünn in 3 – 4 Min. goldgelb backen. Aus dem Teig wie beschrieben insgesamt 14 Crêpes backen.
2. Den Backring auf das Blech stellen und bis über den Rand mit Frischhaltefolie auslegen. 4 Crêpes beiseitelegen und den Backring mit 3 Crêpes auskleiden, dabei die Crêpes-Enden über den Rand hängen lassen.
3. Die Creme mit dem Spritzbeutel dünn auf den Crêpes-Boden spritzen. Mit 1 Crêpe bedecken, wieder eine dünne Schicht Creme aufspritzen. So fortfahren, bis alle Crêpes aufgebraucht sind. Zuletzt eine Schicht Creme aufspritzen und die überhängenden Crêpes-Ränder nach innen klappen. Mit Folie zugedeckt mind. 3 Std. kühl stellen.
4. Für die Dekoration die Konfitüre im Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Das Rosenwasser unterrühren und alles durch das Sieb gießen, kurz abkühlen lassen. Den Gâteau aus dem Backring lösen und die Folie entfernen. Die Hälfte der Konfitüre auf dem Gâteau verstreichen, mit der anderen Hälfte die 4 übrigen Crêpes tränken und diese auf dem Gâteau drapieren. Mit gezuckerten Rosenblüten und -blättern sowie Zitronenjulienne dekorieren.