

## Genießen

Stina Spiegelberg

Donnerstag, den 01.06.2023

### Crêpes mit Hafermilch, dazu Vanillepudding mit Hafermilch, Rhabarberkompott und Erdbeeren Für 8 Stück

#### Zutaten:

##### Für die Crêpes:

300 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g Zucker  
50 g Tapiokastärke  
1/4 TL Meersalz  
70 g Brat- & Backöl (geschmackneutral)  
550 ml Haferdrink, Barista

##### Für den Vanillepudding:

250 ml Haferdrink, Barista  
20 g Speisestärke  
1 EL Zucker  
1 TL Marzipanrohmasse (ohne Honig, vegan)  
1 Msp. gemahlene Naturvanille  
1 Msp. gemahlener Kurkuma

##### Für das Rhabarber-Kompott:

2 Stangen Rhabarber (200 g)  
4-5 EL Wasser  
1/2 Glas Erdbeerkonfitüre (ca. 200 g)  
500 g Erdbeeren

##### Für die Deko:

Zusätzliche kleine Erdbeeren  
Vegane weiße Schokolade

##### Außerdem:

Crêpes-Eisen oder beschichtete Pfanne  
Öl zum Backen

#### Zubereitung:

- 1. Für die Crêpes** Mehl, Zucker, Tapiokastärke und Salz in einer großen Rührschüssel mischen.
- Öl und Haferdrink zugeben und von Hand mit einem Schneebesen rasch zu einem homogenen Teig rühren. Den Crêpes-Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Inzwischen **für den Pudding** in einer Tasse 50 ml Haferdrink, Speisestärke und Zucker verrühren. Das Marzipan darin auflösen.
- Restlichen Haferdrink in einem kleinen Topf aufkochen und die Stärke-Mischung unterrühren. Erneut aufkochen bis der Pudding andickt. Von der Kochstelle nehmen, Vanille und Kurkuma unterrühren. Pudding beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
- 5. Für das Rhabarber-Kompott** den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Rhabarber und 4-5 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze 8-10 Minuten weichkochen. Erdbeerkonfitüre unterrühren und das Kompott abkühlen lassen.
- Erdbeeren waschen, trockentupfen und mit dem Grün halbieren.
- Mit einem Crêpes-Eisen oder in einer beschichteten Pfanne in wenig Öl 8 Crêpes backen.
- Die Crêpes mit Pudding, Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren servieren, etwas weiße Schokolade darüber raspeln und genießen.