



MEINE MEISTERREZEPTE

Gewinnspieledition 2014/2015

Crêpes mit Hollerröster & Vanillesauce

von Heidi O. aus Saarbrücken

Meisterzutaten:

Crêpes:

300g gesiebtes Mehl, 1 EL Zucker, 1 Prise
Salz, 4 Eier, 2 Eigelb, ½ l Milch, 250g zerlassene Butter

Hollerröster:

400g Hollerbeeren, 500 ml Rotwein, 80g Zucker, Zimt, 1 Apfel (geschält), 8-10
Schwarzer Holunder Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser oder mehr je nach Geschmack



Meisterhafte Zubereitung:

Alle Zutaten in einem hohen Topf ca. 2 Stunden köcheln lassen, bis der Röster schön dick eingekocht ist.

Fertigstellung:

Die Crêpes mit Hollerröster & Vanillesauce befüllen, zusammenfalten und mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Wer möchte kann eine Kugel Vanilleeis dazu servieren.

Weitere Gewinnspiel-Meisterrezepte sowie die Meister-Menüs vom Bonbonmeister® Kaiser und Profikoch Thomas Sixt auf www.bonbonmeister.de bzw. www.bonbonmeister.at

Guten Appetit!

Ilse Bonbonmeister