Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Flädletorte mit Eierlikörcreme und Beeren

Mannheimer Maimarkt 2018

Am Mannheimer Maimarkt 2018 wird wieder bühnenreif gekocht und gebacken. Das Highlight am Wochenende: Unsere Flädletorte mit Eierlikörcreme und Beeren.

Showkochen ist wieder angesagt...

Nach 5 Jahren Kochwerkstatt war es Zeit, etwas Neues anzubieten. Viermal am Tag (12, 14, 16 und 17 Uhr) wird im Baden-Württemberg Zelt (Halle 41) aufgekocht. Maimarktbesucher können dabei live zuschauen und anschließend Kostproben genießen. Wir haben jede Menge neue Rezepte dabei. Spargel, Württemberger Lamm, heimisches Wild, Bärlauch, Rhabarber und vieles mehr steht auf dem Programm.

Am Donnerstag, 03.05.18 kommt Georg Barta und kocht um 12 Uhr und um 14 Uhr feine Wildspezialitäten. Alles sind herzlich dazu eingeladen.

Als Einstimmung haben wir heute das Highlight Rezept **"Flädletorte mit Eierlikörcreme und Beeren":**

Zutaten

Eierlikörcreme

- 1 Liter Milch
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 150 ml Eierlikör
- 300 g Butter, zimmerwarm

Flädleteig

- 5 Eier
- 300 ml Milch
- 100 ml Mineralwasser
- 125 g Mehl (Typ 405)
- 1 Prise Salz

Extra zum Servieren:

- 250 g gemischte Beeren der Saison (z.B. Erdbeeren etc.)
- Puderzucker, Minzblätter und Lavendelblüten

Zubereitung

Für die Flädle (Crêpes) 5 Eier, 300 ml Milch, 100 ml Mineralwasser, 125 g Mehl (Typ 405) und 1 Prise Salz zu einen klumpenfreien Teig rühren. Aus dem Teig ca. 8-10 dünne Flädle (Crêpes) backen. Am besten dazu eine antihaftbeschichtete Pfanne und wenig Öl benutzen.

Für die Eierlikörcreme 800 ml Milch mit 60 g Zucker in einen Topf geben und langsam erwärmen. Das Vanillepuddingpulver in 200 ml kalter Milch rührend auflösen und in die warme Milch geben. Alles zum Kochen bringen und dabei rühren. 1 Minute rührend kochen. Dann Deckel aufsetzen, den Topf beiseite stellen und die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter mit einem elektrischen Handrührgerät 4-5 Minuten cremig aufschlagen. Dann beiseite stellen. Sobald die Vanillecreme abgekühlt ist 150 ml Eierlikör unterrühren. Nun die Creme esslöffelweise in die aufgeschlagene Butter einrühren bis alles verbraucht ist.

Zum Fertigstellen ein Flädle auf einen großen Teller oder Tortenplatte legen, mit Eierlikörcreme ca. 0,5 cm bestreichen. Mit einem weiteren Flädle belegen und wieder Eierlikörcreme darauf geben. So weiter verfahren bis alle Flädle und die Creme aufgebraucht sind.

Bis zum Servieren mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Vor dem Servieren die Beeren auf der Torte verteilen. Mit Puderzucker, Minzblättern und Lavendelblüten verzieren.

ONDAHE