Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# 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.