



Crêpes mit Birnenkompott und Amaretto



6 Portionen



30 Minuten

Zutaten

Für den Kompott

- 2 Birnen
- 2 EL Zucker
- 2 – 3 EL Amaretto

Für die Crêpes

- 200g Weizenmehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- etwas Rosmarin
- etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Birnen in feine Würfel schneiden
2. In einem Topf mit Zucker bei mittlerer Hitze einköcheln lassen
3. Mit Amaretto abschmecken
4. Crêpe-Maker auf mittlerer Hitze vorheizen
5. Für den Teig alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben
6. Mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren
7. Teig mit einer Kelle auf den Crêpe-Maker geben
8. Mit dem Teigspatel dünn auf der Platte verteilen
9. Mit dem Wender den Crêpe umdrehen und beide Seiten kurz backen
10. Fertig gebackenen Crêpe zu einem Viertel falten
11. Mit Birnenkompott, Rosmarin und Puderzucker garnieren

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de