Rezept

Crêpes mit karamellisierter Ananas

Ein Rezept von Crêpes mit karamellisierter Ananas, am 10.08.2025

Zutaten

100 g	Mehl
200 ml	Milch
1/2	frische Ananas
1 EL	Zucker
40 g	getrocknete Cranberries
1	Ei
50 ml	starker Espresso
3 EL	Butter
2 EL	Ahornsirup oder Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Milch und Espresso verrühren und 10 Min. quellen lassen. Die Ananas schälen, halbieren und vom Strunk befreien. In Scheiben schneiden.

2. 2 EL Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen. Zucker und Sirup oder Honig einrühren. Die Ananas darin goldgelb karamellisieren. Cranberrys untermischen.

3. Aus dem Teig nach und nach in ganz wenig Butter sechs bis acht dünne Crêpes backen. Zusammen mit der Ananas anrichten.