

## Rezept

# Haselnuss-Crêpes mit Kirschen

Ein Rezept von Haselnuss-Crêpes mit Kirschen, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> TK-Kirschen	<b>50 ml</b> roter Portwein
<b>1</b> Ei	<b>80 g</b> Weizenmehl
<b>150 ml</b> Vollmilch	<b>2 EL</b> Haselnussgrieß
<b>Außerdem</b>	
Zucker	Maisstärke
Salz	Butter
Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. In einem Topf aus 4 EL Zucker einen bernsteinfarbenen Karamell zubereiten. Die gefrorenen Kirschen dazugeben und mit dem Portwein ablöschen.
2. Den entstandenen Fond auf ein Drittel einkochen. 1/2 TL Maisstärke in wenig kaltem Wasser auflösen, zu den Kirschen geben, einmal aufkochen lassen, bis die Sauce bindet, und den Topf vom Herd nehmen.
3. Das Ei mit Mehl, Milch, Haselnussgrieß, 2 EL Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander 4 Pfannkuchen darin braten.
4. Die Pfannkuchen auf zwei Tellern anrichten, die Kirschen mit der Sauce darüber verteilen und mit Puderzucker bestäuben.