

Rezept

Haselnuss-Crêpes mit Kirschen

Ein Rezept von Haselnuss-Crêpes mit Kirschen, am 26.04.2024

Zutaten

250 g TK-Kirschen	50 ml roter Portwein
1 Ei	80 g Weizenmehl
150 ml Vollmilch	2 EL Haselnussgrieß
Außerdem	
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.