

Crêpes mit Pflaumenmus und Rum-Pflaumen

Für 2 Personen

4 Rumtopfpflaumen	2 Eier	3 TL Pflaumenmus
150 g Mehl	600 ml Milch	1 TL Zimtucker
1 Prise Salz	Butter	

Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, Zimtucker, Milch und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei Crepes goldbraun braten. Die Crepes aus der Pfanne nehmen und mit dem Pflaumenmus bestreichen. Die Crepes aufrollen und in dünne Scheiben schneiden. Die Röllchen auf den Tellern anrichten. Jeweils zwei Rumtopfpflaumen hinzugeben und mit dem Saft übergießen.

Sigrid Dillmann am 04. März 2010