

Friesen-Crêpe

Für zwei Personen

12 Zwetschgen	130 g Mehl	3 Eier
20 g flüssige Nussbutter	100 ml Milch	250 ml Schlagsahne
1 TL Butter	1 Vanilleschote	1 EL brauner Zucker
100 ml Malzbier	150 ml Apfelsaft	100 ml Rotwein
1 TL Lebkuchengewürz	Puderzucker, Salz	

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Drei Esslöffel Zucker in die Pfanne streuen, die Zwetschgen hinzugeben und auf mittlerer Flamme karamellisieren lassen. Anschließend den Apfelsaft und den Rotwein hinzugeben und das Ganze mit Lebkuchengewürz abschmecken. Das Kompott weiter einköcheln lassen. Drei Eier mit 300 Milliliter Milch, dem Malzbier, dem Mehl, der Nussbutter, einer Prise Zucker und etwas Salz verquirlen. Den Crêpeteig in eine Pfanne geben und goldbraun backen. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Die Schlagsahne mit einer Prise Zucker und dem Mark der Vanilleschote steif schlagen. Die Crêpe mit dem Zwetschgenkompott auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Schlagsahne garniert servieren.

Barbara Pohlmann am 03. Januar 2013