

Crêpes mit karamellisierten Birnen-Spalten

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

50 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

2 TL Vanillezucker

200 ml Milch

1 Ei

1 EL Butter

Für die Birnenspalten:

1 Birne

50 g brauner Rohrzucker

30 g Butter

Zum Garnieren:

25 g Zartbitterschokolade

Für die Crêpes mit einem Mixer einen Teig aus dem Mehl, dem Backpulver, der Milch, dem Vanillezucker und dem Ei herstellen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Den Teig wiederholt darin ausbacken.

Für die karamellisierten Birnenspalten die Birnen schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rohrzucker unterrühren. Die Birnenspalten hinzufügen und karamellisieren lassen.

Die Crêpes mit den karamellisierten Birnenspalten auf Tellern anrichten, der geriebenen Zartbitterschokolade garnieren und servieren.

Michèle van Beirs am 09. Juli 2015