

Flambierte Ananas-Haselnuss-Crêpe

Für zwei Personen

Für den Crêpe:

150 g Mehl

250 ml Milch

2 Eier

20 g Honig

1 Prise Zucker

50 g Butter

Für das Ananas-Haselnuss-Gemisch:

1 Ananas

1 Sternanis

50 ml Ananassaft

50 g Haselnüsse

3 Kardamomkapseln

10 g Butter

50 ml Ananas-Rum

Für den Crêpe:

Mehl mit Eiern, Zucker, Honig und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Pfanne mit der Butter erhitzen und aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Für das Ananas-Haselnuss-Gemisch:

Ananas schälen, klein schneiden und zusammen mit den Haselnüssen und der Butter in einer Pfanne anbraten. Sternanis und Kardamom dazu geben. Mit Ananassaft ablöschen und köcheln lassen. Jeweils einen Crêpe mit in die Pfanne geben, Ananas-Rum dazugeben und das Ganze flambieren.

Ananas-Haselnuss-Crêpes auf Tellern anrichten.

Enrico Albrecht am 28. März 2019