

Crepe mit Pflaumen-Relish

Für 4 Personen

Für die Crepes:

400 ml Milch

6 EL Mehl

2 cl Haselnussöl

4 EL Zucker

2 Eier

Für das Pflaumen-Relish:

1 Glas Pflaumen

1 Stange Zimt

Schale von einer Zitrone

8 cl Portwein

1 EL Stärke

Für das Relish den Saft von den Pflaumen mit dem Zimt, der Zitronenschale und dem Portwein zusammen aufkochen. Dann den Fond etwas mit Stärke abbinden und auskühlen lassen. Zum Schluss die Pflaumen dazugeben.

Alle Crepe-Zutaten zusammen glattrühren, dünne Crepes ausbacken und warm servieren.

Björn Freitag am 10. April 2022