

# Schoko-Keks-Crêpe mit Nashi-Birne

## Zutaten für 2 Portionen

100 g Mehl	200 ml fettarme Milch	2 Eier
3 Schokokekse	10 ml Ahornsirup	2 EL Butter
2 Nashi-Birnen	1 Zweig Rosmarin	10 ml Weißwein
20 g Zucker		

Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Als nächstes Zucker und Rosmarin in einem Topf karamellisieren lassen und kurz bevor der Zucker dunkel wird, die Birnenwürfel hinzufügen und mit dem karamellisierten Zucker vermengen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, die Hitze reduzieren und den Kompott weiter einkochen lassen, bis die Nashi-Birnen gar sind, aber noch ganz leichten Biss haben. In der Zwischenzeit den Crêpe-Teig zubereiten. Hierfür Milch und Eier verquirlen, dann das Mehl langsam mit untermixen. Als Zuckerersatz 10 Milliliter Ahornsirup hinzufügen und alles zu einem dünnen glatten Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne zwei Teelöffel Butter zum Schmelzen bringen und ein bis zwei Schokokekse darin zerbröseln und vermengen, sodass sie sich mit der Butter vollsaugen und beginnen leicht zu schmelzen. Anschließend eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben, dünn über die geschmolzenen Schokokekse verteilen und zwei Minuten braten. Den Crêpe wenden und in 30 Sekunden zu Ende backen. Auf einen Teller gleiten lassen. Mit den restlichen Schokokeksen, der Butter und dem restlichem Teig genauso verfahren. Abschließend Birnenkompott auf einen fertigen Crêpes geben und vorsichtig zu einer Rolle zusammenschlagen. Dann ein Messer nehmen, den Crêpe halbieren und auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 30. Dezember 2013