

Crêpes mit geschmorten Pfirsichen

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

80 g Butter	125 g Mehl	30 g Zucker
1 Prise Salz	3 Eier	250 ml Milch
20 ml Mineralwasser		

Für die Pfirsiche:

150 g Crème-fraîche	1 Vanilleschote	3 EL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	2 Pfirsiche	1 EL Butter
60 ml Orangensaft		

Für den Crêpesteig die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, und Milch in eine Schüssel geben und mit em Schneebesens glatt rühren. Die flüssige Butter und Mineralwasser untermischen.

Pfanne mit etwas Butter einfetten und auf mittlerer Hitze erwärmen.

Etwas Crêpeteig in die Pfanne geben und diese leicht schwenken. Der Pfannenboden sollte nur dünn mit Teig bedeckt sein. Crêpe von beiden Seiten leicht bräunen. Fertige Crêpes warmhalten.

Aus dem Teig auf diese Weise nach und nach die Crêpes ausbacken.

Für die Vanillecreme die Crème fraîche in eine Schüssel geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Hälfte vom Vanillemark zur Crème fraîche geben. 1/3 vom Zucker untermischen und mit Zitronensaft abschmecken.

Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

Restlichen Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen.

Butter, Pfirsichspalten, restliches Vanillemark und Orangensaft dazugeben und die Pfirsiche weichdünsten.

Die Crêpe zusammenfalten und mit Pfirsichspalten und einem Klecks Vanillecreme servieren.

Simon Tress am 16. August 2019