

herbstlicher Crêpe mit karamellisierten Birnen

super leckere und einfache Nachspeise

🕒 15 min.

Zutaten

Für den Teig:

- 80 g Mehl
- 1 Prise Zucker
- ½ Prise Salz
- 1 Ei
- 120 ml Milch

Für den Belag:

- 1 Apfel
- 1 große Birne
- Zimt (nach Geschmack)
- etwas Honig/Agavendicksaft
- 50 g Schoko-Haselnusscreme
(gibt ´s bei uns an der Kasse ;))
- Walnüsse



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz vermengen. Eier und Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Apfel in sehr dünne Streifen schneiden oder hobeln und beiseitestellen.
3. Birne in etwas dickere Spalten (etwa Sechzehntel) schneiden und bei mittlerer bis hoher Hitze kurz anbraten. Anschließend Zimt und Honig bzw. Agavendicksaft darübergeben und die Birnen karamellisieren lassen.
4. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und kleine, dünne Crêpes (handtellergroß) ausbacken.
5. Die Hälfte jedes Crêpes mit Haselnuss-Schokocreme bestreichen und die feinen Apfelstreifen darauf verteilen. Den Crêpe anschließend zur Hälfte umklappen und fächerförmig aufeinanderlegen.
6. Zum Schluss die warmen karamellisierten Birnen sowie gehackte Walnüsse darübergeben.

guten Appetit!