



Crêpes mit geschmorten Birnen und Karamellsoße

Zutaten

(Für 4 Portionen)

2 Birnen	1 Ei
150 g Zucker	20 g Butter
60 g Mehl	50 g Crème fraîche
Salz	3 TL Butterschmalz
150 ml Milch	Minze
1 EL Öl	

Zubereitung

Zu Beginn die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Währenddessen 250 ml Wasser mit 75 g Zucker aufkochen, um die Birnenstücke darin köcheln zu lassen (ca. 10 Minuten). Die gekochten Birnen danach im Sud vollständig auskühlen lassen.

Nun das Mehl, Salz und Milch in einem geeigneten Behälter vermengen. Das Öl und das Ei unterrühren und das Gemisch ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Birnen nun abtropfen lassen, den Sud jedoch auffangen und beiseite stellen. Die Birnenstücke in dünne Scheiben schneiden. Danach 75 g Zucker in einer dafür geeigneten Pfanne karamellisieren, Butter und Crème fraîche zugeben und leicht köcheln lassen. Nun auch die Birnenscheiben dazugeben und bei gelegentlichem Umrühren weiter köcheln lassen (ca. 7-10 Minuten).

Butterschmalz währenddessen erhitzen. Aus dem Teig 12 kleine Crêpes backen, um dann jeweils 3 Crêpes übereinander legen zu können. Nun die Crêpes mit Birnen belegen, mit Karamell übergießen und servieren.