

Crêpes mit Birnenkompott und Amaretto

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Unwiderstehliches Rezept gefällig? Probier's doch mal Birnen-Crêpes, verfeinert mit einem Schuss Amaretto und einem Hauch Rosmarin. Dieses überraschend einfache Dessert mit raffiniertem Twist wird definitiv super bei deinen Geschmacksknospen ankommen!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 6

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Kompott
 - 2 Birnen
 - 2 EL Zucker
 - 2 – 3 EL Amaretto
- Für die Crêpes
 - 200g Weizenmehl
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 2 Eier
 - 300 ml Milch
 - etwas Rosmarin
 - etwas Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1

Birnen in feine Würfel schneiden.

Schritt 2

In einem Topf mit Zucker bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Schritt 3

Mit Amaretto abschmecken.

Schritt 4

Crêpe-Maker auf mittlerer Hitze vorheizen.

Schritt 5

Für den Teig alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben.

Schritt 6

Mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 7

Teig mit einer Kelle auf den Crêpe-Maker geben.

Schritt 8

Mit dem Teigspatel dünn auf der Platte verteilen.

Schritt 9

Mit dem Wender den Crêpe umdrehen und beide Seiten kurz backen.

Schritt 10

Fertig gebackenen Crêpe zu einem Viertel falten.

Schritt 11

Mit Birnenkompott, Rosmarin und Puderzucker garnieren.

Einfach nachgemacht

...mit den Küchenhelfern von SEVERIN

[Alle Artikel sehen](#)



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 599,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel

€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 39,99

