AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	Frankreich

CRÊPE MIT FRÜCHTEKOMPOTT



KURZ VORGESTELLT

Als Dessert können Crêpes mit Früchtekompott oder Schokoladensauce gefüllt, mit Zucker bestreut und evtl. mit etwas Likör beträufelt werden. (+Crêpeteig mind. 30 Min. kühl stellen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

300 g	Früchtekompott	120 g	Mehl
4	Ei, gross	1 EL	Zucker
2.5 dl	Vollmilch	1 Pr	Salz
		1 dl	Kokosöl, zum Backen

ZUBEREITUNG

1. Eier, Milch, Mehl, Zucker und Salz 15 Sek. mixen. 30 Min. bis max. 48 Std. kühl stellen.
2. Eine Edelstahlpfanne leer erhitzen. 0.5 TL Kokosöl gleichmässig darin verteilen. 1 Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben und durch sofortiges Schwenken gleichmässig verteilen. 45 Sek. hell goldbraun backen. Wenden und auf der anderen Seite 30 Sek. backen.
3. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Rezept: Anna Helm Bexter. Alles aus 1 Pfanne. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com