

Crepes auf der Platte gebacken (Niederbretagne)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Desserts

Pfannkuchen

Obst

- 50 g Mehl
- 1 tb Zucker
- 1 pn Salz
- abgeriebene Schale von
 - einer Zitrone
 - (unbehandelt)
- 1/8 l Milch
- 2 Granatäpfel
- 2 Bananen
- 2 tb Orangenlikör
- 2 tb Limetten- oder Zitronensaft
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 60 g Butter (zum Braten)
- Puderzucker

Mehl mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Milch gut verrühren, 15 Minuten ausquellen lassen. Inzwischen die Granatäpfel halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel herauslösen. Reste von gelben Zwischenhäuten gut entfernen. Die Bananen pellen, das Fruchtfleisch würfeln, mit den Granatapfelkernen, Orangenlikör und Limetten- oder Zitronensaft vermischen, abdecken und kalt stellen. Ei und Eigelb unter den ausgequollenen Crepeteig rühren. Ca. 10 g Butter in einer Crepepfanne schmelzen lassen, 1 Kelle Teig hineinfüllen, einen dünnen, nur leicht gebräunten Eierkuchen backen, Eierkuchen auf eine Platte gleiten lassen, ein Sechstel von dem Fruchtsalat auf die eine Hälfte geben, die andere Hälfte darüberklappen. Die weiteren 5 Crepes genauso backen und füllen, über alle zusammen Puderzucker stäuben, lauwarm servieren.

*Quelle: Essen & Trinken 11/84 Erfasst von Sylvia Mancini