



Zimtcrêpes mit Mandel-Walnuss-Creme

und Apfel-Pflaumen-Kompott



ca. 30min



2 Personen

Für Dessert ist immer noch ein bisschen Platz im Bauch, oder? Wir jedenfalls finden stets eine Lücke - und für diese köstlichen Zimtcrêpes sowieso. Zu den dünnen Pfannkuchen servieren wir ein selbst gemachtes, fruchtiges Kompott aus Äpfeln, Pflaumen und Rosinen sowie eine fixe Creme mit gerösteten Walnüssen und Mandeln. Und psst: Die Crêpes schmecken nicht nur als Dessert, sondern auch als süße Hauptspeise ganz wunderbar.

- 2 Bio-Eier ³
- 250ml Milch ⁷
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 4 rote Pflaumen
- 1 grüner Apfel
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 25g Rosinen ¹²
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Butter oder Pflanzenöl
- Zucker
- Salz

- große Pfanne
- kleiner Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schneebesen
- Messbecher

Energie 737kcal, Fett 40.8g,
Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 19.8g



4. Crêpes backen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](#) an. #marleyspooning



5. Kompott köcheln

3. Walnüsse & Mandeln rösten

6. Creme pürrieren

Die **Walnüsse**, die **1/2 der gerösteten Mandeln**, 1TL Zucker, 1 Prise Salz und die **Crème fraîche** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Die **Zimtcrêpes** mit der **Mandel-Walnuss-Creme** bestreichen, mit dem **Apfel-Pflaumen-Kompott** und den **restlichen gerösteten Mandeln** garnieren und servieren.