



Zimtcrêpes mit Mandel-Walnuss-Creme

und Apfel-Pflaumen-Kompott



ca. 30min



3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier ³
- 500ml Milch ⁷
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 4 rote Pflaumen
- 3 grüne Äpfel
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 50g Rosinen ¹²
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Butter oder Pflanzenöl
- Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schneebesen
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 6 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 654kcal, Fett 34.6g, Kohlenhydrate 71.5g, Eiweiß 15.8g



1. Teig vorbereiten

Die **Eier** mit der **Milch**, 100ml Wasser, dem **Mehl**, der **1/2 des Zimts**, 2TL Zucker und 1TL Salz verquirlen.



2. Obst schneiden

Die **Pflaumen** vierteln und entsteinen, dann die Viertel noch mal halbieren. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



3. Walnüsse & Mandeln rösten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Mandeln** in derselben Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. **Vorsicht**, die **Walnüsse** und die **Mandeln** können schnell zu dunkel werden.



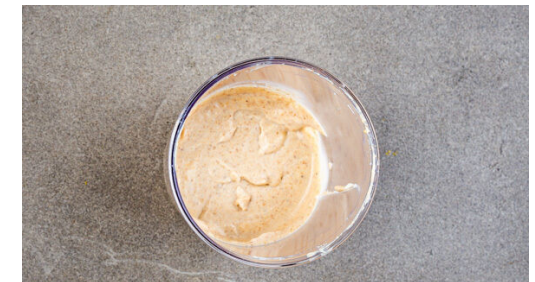
4. Crêpes backen

In derselben und einer zweiten Pfanne 1TL Butter oder Öl bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Pfannenböden mit einer dünnen Schicht **Teig** bedecken und diesen 1-2Min. backen. Anschließend wenden und noch mal 1-2Min. backen. Auf einem Teller warm halten und so fortfahren, bis der gesamte **Teig** verbraucht ist. Ggf. mehr Butter oder Öl in die Pfannen geben. Der **Teig** ergibt etwa **12 Crêpes**.



5. Kompott köcheln

Die **Rosinen**, **1TL Zimt**, 150ml Wasser und 2EL Zucker in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und ca. 2Min. köcheln lassen. Die **Pflaumen** und die **Äpfel** dazugeben und abgedeckt 6-7Min. köcheln, bis das **Obst** weich ist. Anschließend ohne Deckel 1-2Min. köcheln, bis das **Kompott** eindickt. Ggf. mit mehr Zucker abschmecken.



6. Creme pürieren

Die **Walnüsse**, die **1/2 der gerösteten Mandeln**, 2TL Zucker, 2 Prisen 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.