



## Special: Crêpes mit Birnenkompott

serviert mit Schlagsahne und Pistazien



20-30min



2 Personen

Bei diesem himmlischen Dessert wird uns abwechselnd heiß und kalt ... Nein, wir fiebern nicht, wir naschen nur abwechselnd vom buttrig-süßen Birnenkompott mit Orange und Spekulatiusgewürz und von der luftig geschlagenen Sahne. Die beiden werden von einem zarten Crêpe-Mantel eingehüllt, und ein paar gehackte Pistazien setzen der cremigen Köstlichkeit eine knackige Krone auf. Einfach königlich!



## Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Orange
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 2 Bio-Eier<sup>3</sup>
- 150g Weizenmehl<sup>1</sup>
- 200ml Schlagsahne<sup>7</sup>
- 10g Pistazienkerne<sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch<sup>7</sup>
- 1EL Butter<sup>7</sup>
- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Handrührgerät
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Kochtipp

Das Rezept ergibt etwa 4 Crêpes.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 976kcal, Fett 38.3g,  
Kohlenhydrate 134.3g, Eiweiß 22.4g



### 1. Obst vorbereiten

Eine Rührschüssel in den Kühlschrank oder das Gefrierfach stellen. Die **Birnen** schälen, vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen.



### 4. Sahne schlagen

Die Rührschüssel aus dem Kühlschrank oder dem Gefrierfach nehmen. **100ml Sahne** und **1EL Zucker** hineingeben und mit einem Handrührgerät in ca. 1Min. steif schlagen. **Tipp:** Wer mag, gibt ½-1TL Vanilleextrakt, Bourbon oder Rum in die noch flüssige **Sahne**. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



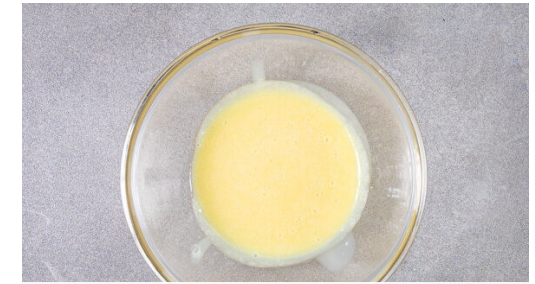
### 2. Kompott köcheln

Die **Birnen**, die **Orangenschale**, den **Orangensaft**, **100g Zucker**, das **Spekulatiusgewürz** und 100ml Wasser in einem kleinen Topf vermengen, bis sich der Zucker auflöst. Bei starker Hitze aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze 10-15Min. einköcheln lassen, bis das **Kompott** eine karamellartige Konsistenz hat. Gelegentlich umrühren.



### 5. Crêpes backen

In einer großen Pfanne ½TL Pflanzenöl oder Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. Ca. **100ml Teig für 1 Crêpe** in die Pfanne geben, dabei die Pfanne leicht schwenken, um den **Teig** gleichmäßig rund auf dem Pfannenboden zu verteilen. Die **Crêpe** 1-2Min. ausbacken, dann wenden und weitere ca. 30Sek. backen. Den Vorgang wiederholen, bis der **Teig** aufgebraucht ist.



### 3. Teig anrühren

Die **Eier** mit 250ml Milch und **2EL Zucker** verquirlen. Dann das **Mehl** langsam und portionsweise unterrühren. **Tipp:** Am besten in 3 Portionen unterrühren und nach jedem Mal gründlich vermengen. ½TL Salz unterrühren und den **Teig** ca. 5Min. ruhen lassen.



### 6. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken. **Tipp:** Wer möchte, kann die **Pistazien** kurz anrösten. Das **Kompott** vom Herd nehmen, mit 1 Prise Salz verfeinern und 1EL Butter unterrühren. Die **Crêpes** auf Teller verteilen, nach Belieben aufrollen oder falten, mit dem **Kompott** und der **Schlagsahne** anrichten und mit den **Pistazien** garniert servieren.