

Birnencrêpes



Zutaten für 4 Personen

2000 g Birnen

400 ml Karamellsauce

4 Stck. Orange (unbehandelt)

600 ml Orangensaft

4 Stck. Vanilleschote

4 TL Speisestärke

4 EL Orangenlikör

16 Stck. Pfannkuchen (à 60 g, aus dem Kühlregal)

8 EL Butter

Puderzucker und gehackte Pistazien, nach Belieben

Anleitung

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Danach die Karamellsauce mit der abgeriebenen Schale einer Orange, dem Orangensaft und dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Speisestärke und Orangenlikör glattrühren und mit den Birnen hinzugeben. Das Ganze zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten kochen lassen. Nun die Pfannkuchen mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 10 Minuten aufbacken. Anschließend mit der Birnenfüllung anrichten. Für das i-Tüpfelchen kannst du das alles noch mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreuen.