



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Flambierte crêpes

Zutaten für 4 Portionen

- 60 g Mehl
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1 Ei
- 2 EL feines Rapsöl
- 4 EL Milch
- je 100 g Blaubeeren
- 1 EL Puderzucker
- 4 EL Weinbrand



Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Vanillemark und Ei verrühren. 1 Teelöffel Rapsöl, Milch und 4 EL Wasser einrühren. Teig 1 Stunde quellen lassen. Weintrauben waschen, halbieren, mit Puderzucker und 2 Esslöffel Weinbrand mischen. 1 Stunde marinieren lassen. Eine kleine Pfanne (10 cm ø) erhitzen, mit etwas Rapsöl einpinseln. 2 Esslöffel Teig hineingeben, dabei die Pfanne leicht anheben und drehen, damit sich der Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt. Crêpe bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten goldgelb backen, vorsichtig wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen. Nacheinander die übrigen 7 Crêpes abbacken.

Crêpes zweimal zusammenklappen, mit den Weintrauben füllen und auf Tellern anrichten. restlichen Weinbrand in einer Kelle über einem Teelicht erhitzen, über die Crêpes gießen und sofort anzünden.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Kalorien: pro Portion ca. 230 kcal / 970 kJ



Guten Appetit!