

## Crêpes mit Zimt-Pflaumen und Vanilleeis



### Zutaten für 4 Personen:

50 g Butter  
2 Eier  
5 EL Zucker  
250 ml Milch  
4 cl Pflaumenschnaps  
6 bis 7 EL Mehl  
etwas Zimt  
abgeriebene Schale  $\frac{1}{2}$  unbehandelten Zitrone  
4 große Kugeln Vanilleeis  
1 Prise Salz  
4 Zweige frische Minze  
20 g Butterschmalz  
1 bis 2 TL Puderzucker  
500 g Pflaumen  
100 ml Weißwein  
1 TL Speisestärke

### Zubereitung:

Eier und Milch verrühren. Mehl und 2 EL Zucker nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Zitronenschale, Salz und flüssige Butter unter den Teig rühren. Eine Pfanne erhitzen und Butterschmalz darin verteilen. Mit einer Kelle Teig in die Pfanne gießen und dabei die Pfanne drehen, damit der Boden gleichmäßig dünn bedeckt wird. Crêpe wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.

Pflaumen vierteln. Zucker schmelzen und karamellisieren lassen. Pflaumen zugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen. Stärke mit Wasser anrühren, zufügen und alles noch mal aufkochen lassen. Mit Pflaumenschnaps und einem Hauch Zimt abschmecken. Mit je einer Kugel Vanilleeis anrichten.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper