



## *Crêpes mit Kirschkompott*

### **Zutaten:**

50 g Butter  
150 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
2 Eier  
150 ml Milch  
150 ml Wasser  
1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz  
30 g Zucker  
etwas Kokosöl

### **Zutaten für das Kirschkompott:**

1 Glas Schattenmorellen  
2 EL Speisestärke

### **Zubereitung:**

1. Für den Teig zerlasst Ihr zuerst die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze. Lasst sie anschließend kurz abkühlen. In der Zwischenzeit siebt Ihr das Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine Rührschüssel.
2. Verquirlt mit einem Rührbesen die Eier, Milch, Wasser Vanillezucker und Salz. Gebt nach und nach die Mehl-Backpulver-Mischung hinzu. Und achtet immer darauf, dass keine Klümpchen entstehen.
3. Zum Schluss rührt Ihr die zerlassene Butter unter und lasst den Teig 30 Minuten ruhen. Denn dadurch wird der Teig schön geschmeidig.
4. Inzwischen gebt Ihr die Schattenmorellen in ein Sieb und lasst sie gut abtropfen. Dabei fangt Ihr den Saft auf. Den Saft müsst Ihr nun in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Nehmt 5 EL Saft davon ab und rührt damit die Speisestärke an.
5. Sobald der Saft kocht, nehmt Ihr den Topf vom Herd und rührt die Speisestärke-Mischung unter. Der Saft dickt langsam an, und Ihr könnt die Kirschen vorsichtig untermischen. Etwas abkühlen lassen.
6. Gebt etwas von dem Kokosöl in eine beschichtete Pfanne. Rührt den Teig noch einmal gut durch und verteilt eine dünne Schicht des Teiges gleichmäßig auf dem Boden der erhitzten Pfanne. Die Crêpe müsst Ihr von beiden Seiten goldbraun backen.
7. Aber passt auf, dass Eure Pfanne nicht zu heiß ist. Sobald sie fertig sind, könnt Ihr sie mit dem Kirschkompott füllen und warm genießen.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*