

# Hier und heute



## Crêpe mit karamellisierter Ananas

Theresa Knipschild kombiniert die beliebten Crêpes mit der süßen Südfrucht Ananas. Die Konditormeisterin karamellisiert die Früchte und macht daraus zusammen mit dem feinen Crêpe-Teig ein köstlich fuchtig-süßes Dessert, das ganz schnell geht.

## Rezept

### Crêpe mit karamellisierter Ananas

von Theresa Knipschild, für ca. 8 Stück

## Zutaten

- 125 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 15 g Zucker
- 250 ml Milch
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 3 Prisen Salz
- 1 frische Ananas
- 1 Bio-Limette
- Saft von 2 Orangen
- 40 g Zucker
- 40 g Butter
- 3-4 EL Rum

## Zubereitung

Für die Crêpes in einem Topf 30 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl mit Milch klümpchenfrei verrühren. Zucker, Eier und Salz zugeben. Flüssige Butter ebenfalls unterrühren. Wahlweise den Teig durch ein Sieb abseihen. So werden auch feine Klümpchen herausgefiltert und der Crêpe wird feiner. Crêpes in einer Pfanne dünn und hell ausbacken. Auf einem Teller bis zur Verwendung stapeln.

Limette heiß abwaschen und Zeste abziehen. Dazu einen Zestenreißer benutzen oder mit einem Sparschäler etwas Schale schälen. Mit einem scharfen Messer etwas der weißen Schale entfernen. Sie schmeckt bitter. Schale in feine Streifen schneiden. Ananas schälen und in gewünschte Form schneiden. Den harten Strunk rausschneiden.

Zucker mit 30 ml Wasser in einer Pfanne schmelzen und bernsteinfarben karamellisieren. Butter zugeben und auflösen lassen. Limettenzeste, Orangensaft und ca. 2 EL Rum ebenfalls zugeben. Ananasstücke zugeben und eine Minute leicht köcheln lassen.

## Kurz vor dem Servieren

Je nach Pfannengröße passen 2 bis 4 Crêpes in eine Pfanne. Crêpes einzeln zum Karamell in die Pfanne legen und zweimal falten. Ananasstücke dafür etwas zur Seite schieben. Zum Flambieren die Pfanne erwärmen und 3 EL Rum zugeben, sofort anzünden. Vorsicht! Die Flamme sticht sehr schnell auf! Warme Crêpes mit Ananasstücken und Vanilleeis servieren. Wenn gewünscht, mit Basilikumblättern und zerstoßenen rosa Pfefferbeeren dekorieren.