

Dinkelcrêpes mit Rotweinbirnen an Vanilleeis

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT 40 Minuten

ZUTATEN:

50 g Dinkel
½ TL Brecht Lebkuchengewürz
1 Ei
100 ml Milch
2 Birnen
200 ml Rotwein
2 TL Brecht Glühwein und Punsch
2 TL Honig
20 g Rohrohrzucker
40 g Walnusskerne
1 TL Brecht Bourbon-Vanillezucker
4 Kugeln Vanilleeis



ZUBEREITUNG

Dinkel fein mahlen und mit Lebkuchengewürz vermischen. Ei mit Milch verquirlen, das Dinkelmehl unterrühren und den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und kurz waschen. Rotwein mit Glühwein und Punsch (am besten in ein Teesieb geben) und Honig zum Kochen bringen, die Birnenhälften hinein geben und ca. 5 Minuten weich kochen. Die Birnen vorsichtig aus dem Sud heben, fächerartig einschneiden und abkühlen lassen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Walnusskerne hineingeben und kurz karamellisieren lassen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Rohrohrzucker in die Pfanne geben, 3 EL Rotweinsud zugeben und etwas einkochen lassen. Aus dem Teig 4 kleine Crêpes backen und bis zum Verzehr warmstellen.

Zum Servieren jeweils einen Crêpes mit Bourbon-Vanillezucker bestreuen und mit einer Birnenhälfte, einer Kugel Vanilleeis, einigen Walnüssen und etwas Rotweinsud anrichten.