

## Crêpe mit Banane und Rum

### Für zwei Personen

|                      |                       |             |
|----------------------|-----------------------|-------------|
| 1 reife Banane, groß | $\frac{1}{4}$ l Milch | 1 Ei        |
| 200 g Mehl           | 1 EL brauner Zucker   | 150 ml Rum  |
| 3 EL brauner zucker  | Butterschmalz         | Puderzucker |

Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Das Mehl mit dem Ei, der Milch und dem Zucker zu einem Teig vermengen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und darin Crêpe ausbacken. Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Bananen darin anbraten und mit dem Rum ablöschen. Die Bananen-Rum-Mischung in die Crêpe füllen. Die Crêpe mit Banane und Rum auf einem Teller anrichten, mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Helga Huber am 04. Juli 2013