

# Maronen-Crêpes mit Pflaumen-Kompott

**Für 2 Personen**

**Für das Kompott:**

600 g Pflaumen                      1 kleine Zimtstange    1 Stück Bio-Zitronenschale  
ca. 1–2 EL Muscovado-Zucker    1 TL Maisstärke

**Für die Crêpes:**

25 g Maisstärke                      40 g Maronenmehl    1 TL Sonnenblumenöl  
1 EL Agavensirup                    1 Ei (M)                    1 Eigelb (M)  
200 ml ungesüßter Reisdink    Öl

Für das Kompott Pflaumen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Zimtstange, Zitronenschale, Zucker und ca. 150 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Pflaumen zugeben und zugedeckt knapp weich dünsten.

Stärke und wenig Wasser anrühren. Topf vom Herd ziehen, angerührte Stärke unter das Kompott rühren. Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und das Kompott unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Nach Geschmack und Süße der Pflaumen mit weiterem Zucker nachsüßen. In eine Schüssel füllen und nach Belieben abkühlen lassen.

Für die Crêpes Stärke und Mehl in einer Rührschüssel mischen. Öl, Sirup, Ei, Eigelb und Reisdink zugeben. Alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt vermischen.

Eine kleine beschichtete Pfanne erhitzen, dünn mit Öl austreichen. Etwas Teig eingießen, durch Schwenken in der Pfanne dünn verteilen und zu einem goldbraunen Crêpe backen. Eventuell im Backofen kurz warm halten.

Aus dem Teig nach und nach weitere ca. 5 hauchdünne Crêpes backen.

Crêpes und Pflaumenkompott anrichten.

Martina Kömpel am 14. September 2016