

## Ananascrêpes mit Himbeersauce (für 4 Personen)

**Teig:**  
40 g Weissmehl  
1 dl Milch  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
10 g geschmolzene Butter  
20 g Butter zum Ausbacken

**Füllung:**  
1 grosse Ananas  
(ca. 600 g, Scheiben)  
30 g Butter  
4–5 Esslöffel Wasser  
40–50 g Zucker

**Sauce:**  
1 Paket Himbeeren tiefgekühlt  
(210 g)  
30 g Zucker  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Esslöffel Himbeergeist  
(nach Belieben)

**Garnitur:**  
Zitronenmelisse  
Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel geben, mit der Milch glatrühren und die Eier unterarbeiten. Salz und Zucker zufügen und die geschmolzene Butter darunterrühren.

Die aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb streichen und den Zucker darunterrühren. Mit Zitronensaft und nach Belieben mit Himbeergeist abschmecken.

In einem kleinen Pfännchen mit wenig Butter dünne Crêpes ausbacken und warm halten.

Die Ananasscheiben halbieren, die holzige Mitte ausstechen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden. 30 g Butter in der Pfanne erwärmen und die Ananasstücke darin dünsten. Das Wasser und den Zucker zufügen und langsam köcheln lassen, bis die Ananasstücke gar sind.

Die Crêpes auf die Teller legen, die heiße Füllung darauf verteilen und die Crêpes überklappen. Mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenmelisse garnieren. Die kalte Himbeersauce separat dazu reichen.

