

Karottencrêpes mit Macadamiakrokant



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten ruhen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 270 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 16 g

Kohlenhydrate: 30 g

Zutaten für 4 Portionen

50 g Macadamiänüsse

2 EL Butter

2 EL Rohrzucker

1 EL Halbrahm

60 g Mehl

1 EL Zucker

1 dl Karottensaft

2 Eier

50 g Karotte

Butter zum Backen

Puderrucker zum Servieren

Ahornsirup zum Servieren

Zubereitung

1. Macadamiänüsse grob hacken. Die Hälfte des Butter in einer Pfanne schmelzen. Rohrzucker beifügen und leicht karamellisieren. Nüsse dazugeben und vermischen. Rahm dazugiessen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Auf ein Backpapier geben. Auskühlen lassen.
2. Restliche Butter schmelzen. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Karottensaft dazugiessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Eier und geschmolzene Butter darunter rühren. Karotte an einer feinen Raffel zum Crêpesteig reiben und darunter mischen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Wenig Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Ein Teil des Teigs hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze Crêpe beidseitig goldbraun backen und warm stellen. Auf diese Weise pro Person 1 Crêpe backen. Crêpes falten. Mit Macadamiakrokant anrichten. Mit Puderrucker bestäuben und mit Ahornsirup beträufeln.