



## Kardamom Kirschen auf Crêpes mit Chili- Sahne

### Zutaten

- 250 g Mehl
- 4 Ei(er)
- 500 ml Milch, 1,5% Fett
- 100 g Zucker
- 20 g Butter
- 350 g Schattenmorellen
- 4 Kardamom-Kapseln
- 180 ml Rotwein
- 2 TL Speisestärke
- 250 ml Schlagsahne
- etwas Chilipulver
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Für die Crêpes: Mehl, Eier, Milch, 50g Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. In einer beschichteten Pfanne Butter heiß werden lassen. Nach und nach 8 dünne Crêpes ausbacken und warm stellen.
3. Schattenmorellen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Den Kirschsafte in einem Topf heiß werden lassen. Kardamom-Kapseln zerdrücken, mit 50g Zucker und 100ml Rotwein in den Topf geben.
4. Speisestärke mit 80ml Rotwein anrühren. In den Topf geben und unter Rühren aufkochen. Die angedickte Masse vom Herd nehmen und die Kirschen unterrühren.
5. Sahne mit Chilipulver steif schlagen. Die Crêpes mit den Kardamom-Kirschen und der Chili-Sahne anrichten. Nach Belieben mit 1 Kugel Mövenpick Bourbon Vanilleeis garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	99 g
Energie	798 kcal
Fett	33 g
Protein	20 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen