



Kaneelcrêpes met amandel-walnootcrème

en appel-pruimencompote



ca. 30min



2 personen

Er is altijd wel ruimte over voor een toetje, toch? Wij vinden zeker te weten altijd wel een gaatje, en al helemaal voor deze heerlijke crêpes. Je serveert de dunne pannenkoekjes met een zelfgemaakte compote van appels, pruimen en rozijnen. En een stevige crème met geroosterde walnoten en amandelen. En trouwens, wie zegt dat je crêpes alleen kunt eten als dessert...

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 250ml volle melk ⁷
- 150g tarwebloem ¹
- 5g kaneel
- 4 pruimen
- 1 groene appel
- 25g walnoten ¹⁵
- 50g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 30g boter of olie
- 25g suiker
- 2½g zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- garde
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dit recept is goed voor 3 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 737kcal, vet 40.8g, koolhydraten 74.0g, eiwit 19.8g



1. Beslag voorbereiden

Klop **1 ei** los met de **melk**, 50ml water, de **bloem**, de **helft van de kaneel**, 1tl suiker en 1/2tl zout. Je hebt het **andere ei** niet nodig voor dit recept.



4. Crêpes bakken

Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 1tl boter of plantaardige olie. Schenk een dun laagje **beslag** in de pan en draai de pan rond om het **beslag** te spreiden. Bak 1-2min, draai om en bak nog 1-2min. Houd warm op een bord en herhaal deze stap tot alle **beslag** op is. Voeg evt. meer boter of olie toe aan de pan. Je maakt ca. **6 crêpes** met het **beslag**.



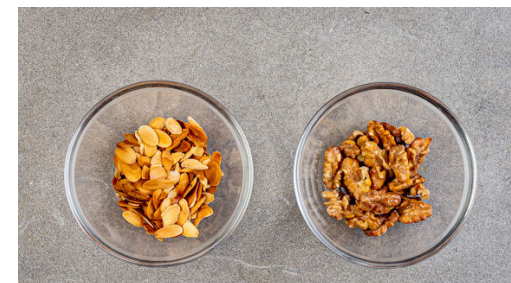
2. Fruit snijden

Snijd de **pruimen** in vieren, verwijder de pit en snijd de kwarten nog een keer doormidden. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'em in dunne schijfjes.



5. Compote maken

Doe de **rozijnen**, **1/2tl kaneel**, 100ml water en 1el suiker in een kleine kookpan en breng op middelhoog vuur aan de kook, laat ca. 2min zachtjes koken. Voeg de **pruimen** en de **appel** toe, leg een deksel op de pan en laat 6-7min sudderen tot het **fruit** zacht is. Haal het deksel van de pan en laat nog 1-2min sudderen, tot de **compote** ingedikt is. Voeg evt. meer suiker toe.



3. Noten roosteren

Verhit een droge grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. Schep uit de pan en zet opzij. Rooster in dezelfde droge koekenpan op middelhoog vuur de **helft van de amandelen** in 1-2min goudbruin. Schep ook uit de pan en zet opzij. **Let op**, de **walnoten** en **amandelen** kunnen snel verbranden.



6. Crème pureren

Doe de **walnoten**, de **helft van de geroosterde amandelen**, 1tl suiker, een snuf zout en de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker en pureer romig met een staafmixer. Bestrijk de **crêpes** met de **amandel-walnootcrème** en serveer ze met de **appel-pruimencompote**. Bestrooi met de **rest van de geroosterde amandelen**.