

## Crêpes mit Quittenkompott

### Zutaten:

800 g Quitten	200 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote	1 EL zerlassene Butter
200 ml Ahornsirup	1 Ei
200 ml Orangensaft	1 EL Zucker
2 EL Zitronensaft	1 Prise Salz
1 EL Speisestärke	etwas Sonnenblumenöl zum Braten
3 EL Wasser	Puderzucker
100 g Mehl	

### Zubereitung:

Die Quitten heiß waschen und die pelzige Oberfläche abreiben. Dann die Quitten vierteln, schälen, das Kerngehäuse großzügig herausschneiden und in 1 cm große Würfel schneiden.

Quitten, Vanillemark, Ahornsirup, Orangen- und Zitronensaft in einen Topf geben und ca. 15-20 Minuten bei milder Hitze weich kochen. Die Speisestärke mit 3 EL Wasser glatt rühren, unter Rühren zum Kompott geben und einkochen lassen. Das fertige Kompott zur Seite stellen.

Das Ei in eine Rührschüssel geben, mit Butter, Zucker und Salz verrühren. Dann Milch und Mehl dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. Eine große beschichtete Pfanne mit etwas Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion dünn in der Pfanne verteilen und die Crêpes auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Nacheinander die Crêpes backen und zum Warmhalten in den Backofen stellen.

Die fertigen Crêpes erst zur Hälfte hin einschlagen, dass ein halber Kreis entsteht und dann noch einmal einschlagen, dass ein Kreisviertel entsteht. Crêpes auf Dessertteller legen, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit dem Quittenkompott servieren.

### Tipp:

*Für Veganer: Sie können das Ei und die Milch durch Soja-, Hafer-, oder Reisdrink ersetzen.*