Crêpe suzette

Einen Pfannkuchenteig aus folgenden Zutaten herstellen:
100 g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz
1 EL Puderzucker
6 EL Milch
1 EL Rum
Den Teig 30 min ruhen lassen. Falls er zu dickflüssig ist, mit wenig Mineralwasser verdünnen.
Nun Crêpes backen, zu Vierteln zusammen klappen und warm stellen.
Birnen in Spalten schneiden und in Birnengeist nicht zu weich kochen. Die Birnen auf die Crêpes legen, mit gebräunten Mandelblättchen bestreuen, flambieren und heiß servieren.