



## **Coco Tara Crepes de Coconut**

### **Zutaten:**

2 Eier  
50 g Mehl  
1 ½ EL ausgelassene Butter  
50 g Milch  
4 EL Coco Tara Cream of Coconut  
0,2 l Ananassaft  
½ Tasse Appleton Rum  
Etwas Zucker oder Salz

### **Zubereitung:**

Eier mit Mehl, Butter, Milch und Zucker verrühren und in der Pfanne zu dünnen Crepes backen. Den Appleton Rum in Flambierpfanne erhitzen, gefaltete Crepes hineingeben und anzünden. Mit Ananassaft ablöschen und den Sud mit Coco Tara Cream of Coconut vermischen, Crepes darin ziehen lassen.