

Apfel-Crêpes

Zutaten:

Teig:

150 g	Mehl
1/4 l	Milch
3	Eier
1	Msp. Salz
1	Msp. Backpulver
1/2	Orange
1/2	Zitronenschale (abgerieben)
	Butter zum Ausbacken

Füllung:

3	Äpfel
3	EL Zucker
0,1 l	Apfelsaft
0,1 l	Weißwein (trocken)
3	EL süße Sahne
	Calvados zum Flambieren
1 TL	Honig

Experimentiervorschrift:

Apfel schälen, schneiden, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln.
Zucker zum Karamellisieren in einen Stieltopf geben, auflösen - hellbraun, mit Apfelsaft und Wein löschen, die Hälfte der Äpfel dazugeben, mit Honig 5-6 min köcheln lassen, sodass ein Mus entsteht. Restliche Äpfel dazugeben und ziehen lassen, mit Sahne verfeinern, Crêpes ausbraten, Apfelfüllung in die Mitte