

Pfannkuchen Rezepte

Apfel Crepes Mit Karamellsoße

Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Süßspeise, Pfannkuchen. Suß

80 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
1 Essl. Zitronensaft
1/8 Liter Milch

Crêpes

30 g flüssige Butter
30 g Zucker
Salz
30 g Butterschmalz

500 g Äpfel
20 g Butterschmalz

Füllung

Saft von 1/2 Zitrone
2 Essl. Calvados (Apfelschnaps)

100 g Zucker
1/8 Liter kochendes Wasser
1/2 Milch

Karamellsoße

1 bis 2 El. Speisestärke
1 Eigelb
1 Becher Vanillinzucker

Aus den angegebenen Zutaten (bis auf den Butterschmalz) einen Pfannkuchenteig bereiten und 20 Minuten quellen lassen. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen und nacheinander acht Crêpes darin backen.

Für die Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden. Butterschmalz erhitzen und Apfelspalten mit Zitronensaft darin andünsten (nicht zerfallen lassen). Calvados dazugeben. Crêpes mit den Äpfeln füllen und je zwei Crêpes auf einem Teller anrichten.

Für die Karamellsoße Zucker im offenen Kochtopf bräunen. Topf von der Kochstelle nehmen und den Zucker mit kochendem Wasser ablöschen. Milch (etwas zum Anrühren der Speisestärke zurücklassen) zum Karamell geben und ankochen. Speisestärke mit Eigelb, Vanillinzucker und Milch verquirlen, einrühren und in der Nachwärme fertig garen.

Die Karamellsoße zu den Crêpes reichen.