

Gefüllter Apfel-Crêpe mit Eier-Likör

Für 2 Personen

1 Boskoop	20 g Mandelstifte	1 Ei
50 g Mehl	1 EL Zucker	1 Prise Salz
2 EL Puderzucker	2 EL Butter	125 ml Milch
100 ml Eierlikör	Butter	

Das Mehl, die Milch, das Ei, den Zucker und eine Prise Salz zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Die Hälfte der Butter zergehen lassen und unter den Teig rühren. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und den Teig zu goldgelben Crêpes ausbacken. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Mandelstifte und die Äpfel darin anbraten. Die Apfel-Mandelmischung auf die Crêpe geben, mit Eierlikör übergießen und einrollen. Die Crêpe auf den Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Anette Deininger am 09. Februar 2012