

Flambierte Crêpe à la normande

Für zwei Personen

2 Äpfel	2 Eier	50 g Zucker
100 g Mehl	1 Päckchen Vanillezucker	50 g Butter
250 ml Milch	100 ml Calvados	1 Prise Zimt
Rapsöl		

Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Das Eigelb mit 40 Gramm Zucker und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Die Milch zufügen, anschließend das Mehl nach und nach unterrühren und zu einem homogenen Teig verrühren. Anschließend das Eiweiß mit dem Schneebesen unter die Masse heben. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin zerlaufen lassen. Die Apfelscheiben in die Pfanne geben, 10 Gramm Zucker und eine Prise Zimt dazugeben und die Äpfel karamellisieren lassen. Den Teig über die Äpfel geben und zu einem Crêpe backen. Wenn beide Seiten goldbraun sind, alles mit dem Calvados flambieren und anschließend servieren.

Didier Bentz am 24. Mai 2012