

# Flambierte Crêpes mit karamellisierten Äpfeln, Calvados

## Für zwei Personen

1 Apfel, Boskoop	3 Eier	250g Mehl
40g Zucker	2 EL brauner Zucker	1 TL Butter
1 TL Salzbutter	$\frac{1}{2}$ Liter Milch, kalt	20 ml Calvados
150 ml Cidre	1 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Salz

Den Apfel waschen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen, anschließend in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne mit Butter und dem Zucker karamellisieren lassen. Die Eier aufschlagen, in einer Schüssel mit dem Mehl vermengen und gut verrühren. Die kalte Milch nach und nach zu dem Teig geben. Anschließend den Zucker, eine Prise Salz und das Sonnenöl hinzufügen. Eine Pfanne stark erhitzen und mit Hilfe eines Küchentuchs mit der Salzbutter einfetten. Den Crêpe-Teig hauchdünn in die Pfanne gießen und von beiden Seiten backen. Die karamellisierten Äpfel nun auf die fertigen Crêpes geben und in der Mitte einschlagen. Den Calvados kurz in einem kleinen Topf erwärmen, anschließend auf einen Esslöffel geben, ihn mit Hilfe eines Feuerzeugs anzünden und auf die Crêpes fließen lassen, Zwei flambierte Crêpes mit karamellisierten Äpfeln und Calvados auf einem Teller anrichten und dazu den Cidre servieren.

Sabine Heise am 28. Mai 2014