

Flambierte Calvados-Crêpes

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

1 säuerlicher Apfel	2 EL Apfelgelee	125 g Mehl
250 ml Milch	2 Eier	125 g Butter
4 EL Zucker	3 EL Puderzucker	1 Zweig Minze
1 Prise Salz		

Zum Flambieren:

20 ml Calvados

Für die Crêpes:

Mehl mit 1 EL Zucker und Salz mischen, mit Milch glattrühren, Eier und flüssige Butter unterziehen.

Je 1 EL Teig in einer Pfanne verteilen und möglichst dünn ausbacken.

Die Crêpes mit Apfelgelee bestreichen.

Restlichen Zucker in der Pfanne schmelzen. Den Apfel waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Im heißen Zucker karamellisieren lassen.

Den Puderzucker zur Dekoration verwenden.

Zum Flambieren:

Die heißen Crêpes zusammenrollen, mit Calvados übergießen und flambieren.

Flambierte Calvados-Crêpes auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Sabine Schmelzer am 01. März 2018