

Apfel-Crêpe mit bunten Beeren

2 Äpfel	0,3 l naturtrüber Apfelsaft	160 g Mehl
300 ml Milch	2 Eier	1 Prise Salz
25 g Zucker	20 g Butter	4 EL Leinsamen
1 Schale Brombeeren	1 Schale Himbeeren	1 EL Rohrzucker
Puderzucker	1 TL Butterschmalz	Kapuzinerkresse mit Blüten

Butter sanft schmelzen. Mehl, Eier, Milch, Prise Salz und Zucker mit der flüssigen Butter zum Crêpeteig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Leinsamen im Mörser zerstoßen und in die Masse geben. Anschließend in einer beschichteten, leicht gefetteten, beschichteten Pfanne vier dünne Crêpe ausbacken.

Äpfel schälen, spalten, Kerngehäuse entfernen, würfeln und in einer zweiten Pfanne mit dem Butterschmalz und dem Rohrzucker karamellisieren und anschließend mit dem Apfelsaft ablöschen. Dann nach und nach die 4 Crêpe hineingeben und zu Dreiecken falten. Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit dem Apfelsud überträufeln, mit den Beeren, dem Puderzucker und der Kresse garnieren.

Björn Freitag am 27. März 2021