

Flambierte Apfel-Crêpes

Für 4 Personen

3 Eier	100 g Zucker	200 g Mehl
300 ml Milch	1-2 Äpfel	3-4 EL Butter
2-3 EL brauner Rohrzucker	Calvados	

Eier, Zucker, Mehl und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in sehr dünne Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, einige Apfelscheiben hineinlegen und kurz anbraten. Etwas Teig so dünn wie möglich in der Pfanne und über den Apfelingen verteilen. Die Crêpe goldbraun braten, wenden und kurz weiterbraten. Etwas Calvados auf die Crêpe gießen und anzünden.

Danach weitere Crêpes backen. Die flambierten Crêpes mit etwas Rohrzucker bestreuen und sofort servieren.

Rainer Sass am 30. Juni 2019