

Bratapfel- Crêpes

für 10 Portionen

Zutaten:

250g Mehl
 4 Eier
 30g Zucker
 1 Prise Salz
 1 TL Vanilleextrakt
 20g geschmolzene Butter
 400ml Milch (*alternativ: laktosefrei, milchfrei*)

Füllung:

400g Äpfel
 50g Butter
 40g Zucker
 1 EL Rosinen
 1 TL Zimt
 optional: Schokosauce oder
 Zimt- Zucker- Mischung



Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Crêpes miteinander vermischen und mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Den Teig in die Mitte der Pfanne geben und verteilen. Von beiden Seiten ca. eine Minute backen bis es goldbraun wird.
3. Die Äpfel waschen, schälen und klein schneiden. Butter in eine Pfanne schmelzen lassen, dann die Äpfel, Zucker, Rosinen und Zimt hinzufügen und für ein paar Minuten karamellisieren lassen.
4. Die Crêpes halbieren und mit der Apfelmischung belegen und dreieckig zusammenfalten.
5. Wer mag kann die Crêpes mit Schokosauce dekorieren.

Hinweis: Crêpes kann man nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt kaufen, sondern auch ganz einfach selberrmachen. Wer keine Probleme mit Nüssen hat, kann in der Füllung einfach eine handvoll gehackte Walnüsse zugeben.

Guten Appetit