



# Apfel - Calvados - Crêpes mit Ahornsirup

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die süß - fruchtige Französin, einfach zum Niederknien, voller leckerer Aromen

## Zutaten

- 90 g Mehl, gesiebt
- 3 ganze Eier
- 80 g flüssige Butter
- 50 g Pflanzenöl zum Braten
- 150 ml Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tl Zucker
- Abrieb 1 unbehandelten Orange
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 2 mittelgroße, säuerlich - geschmackvolle Äpfel, geschält, entkernt, in Scheiben
- 4 El Zitronensaft
- Mark 1 Vanilleschote
- 8 El Calvados
- 8 El Ahornsirup, ersatzweise Ahorn Honig
- 6 El Orangensaft
- 2 El gemahlene Pistazien

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 150 ° C.

### Schritt2

Die Crepes:

### **Schritt3**

Das Mehl mit den Eiern, Orangen - und Zitronenschale, 1 Prise Salz, Vanillezucker und der Milch glatt verrühren. Die zerlassene Butter dazu geben, etwas quellen lassen.

### **Schritt4**

In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl nacheinander, ca. 6 - 8 Crepes (Ohne viel Farbe) herausbacken, nebeneinander auslegen, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Apfelscheiben sofort mit Zitronensaft mengen, das Vanillemark unter heben. In eine Stielpfanne mit nussbrauner Butter ca. 1 min. braten, dabei schwenken, rühren. 3 El Calvados und 3 El Ahornsirup 1 min. lang unterschwenken.

### **Schritt6**

Die Crepes damit bestreichen und zu Vierteln zusammen klappen.

### **Schritt7**

In eine passende, gebutterte Auflaufform setzen und mit einigen Butterflöckchen belegen. Für ca. 12 min. auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

### **Schritt8**

In der Zwischenzeit den restlichen Ahornsirup, Orangensaft und Calvados und 1 El Zucker sirupartig 5 - 6 min. einkochen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Crepes auf vorgewärmten Desserttellern anrichten, mit dem Sirup überziehen und mit Eiscreme und gehackten Pistazien bestreut servieren.

### **Schritt11**

.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** ahornsirup, passt in viele speisefolgen, voller Aromen, zum niederknien

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-calvados-crepes-mit-ahornsirup/>