

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/>