

# Crêpes mit Apfel-Cidre und Calvados

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

„Herrlich französisch“, der Klassiker aus der Normandie

## Zutaten

- Für den Crepeteig:
  - 2 ganze Eier
  - 80 g Mehl
  - 50 g Zucker
  - 200 ml Milch
- Für die Füllung:
  - 2 Äpfel in Scheiben
  - 4 cl Calvados
  - Etwas Zitronensaft
  - 80 g Butter
  - 1 Prise Salz
  - 1/2 Tl Zimt
  - Etwas Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die geschälten, entkernten Äpfel in Spalten schneiden, mit etwas Zitronensaft und Zimt marinieren.

### Schritt3

Der Teig:

#### **Schritt4**

Die Eier, das Mehl, Zucker, Milch mit einer Prise Salz zu einem dünnen und glatten Teig verrühren. Dünne Crepes ohne viel Farbe in Butter heraus braten, auslegen.

#### **Schritt5**

Etwas Puderzucker und Butter in einer Stielpfanne hellbraun karamellisieren und die Apfelspalten kurz darin „bissfest“ anbraten, wenden, heraus nehmen.

#### **Schritt6**

In die Pfanne erneut etwas Puderzucker geben und mit Calvados und Cidre ablöschen. Mit einem weiteren „Stich“ Butter 4 - 5 min. reduzieren.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Crepes mit den Apfelstücken füllen, zusammen klappen und noch einmal im Calvados-Cidre Sirup wenden.

#### **Schritt9**

Auf vorgewärmten Desserteller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

#### **Schritt10**

Gern ergänze ich mit einer Kugel Walnussais.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** einfach und schnell, fruchtig, klassisch, köstlich, stimmig

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