



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

- 2 ganze Eier
- 80 g Mehl
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch
- 120 ml Cidre
- 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.

Schritt5

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

Schritt6

Abschließend Crêpeteig in die Pfanne gießen

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 Walnusseis.

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

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