

Apfel-Crêpes mit heissem Apfeldicksaft

Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten
Quellen lassen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

200 g Mehl
1 EL Zucker
wenig Zimt, nach Belieben
½ TL Salz
4 dl Milch
4 Eier
50 g Butter, flüssig
2-3 Äpfel, z.B. Pinova
Bratbutter oder Bratcrème zum Backen

2 dl Apfel- oder Birnendicksaft
wenig abgeriebene Zitronenschale
3-4 EL Pistazien, gehackt



Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Zimt und Salz mischen, mit der Milch anrühren. Eier und Butter beifügen, zu einem glatten Teig klopfen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten quellen lassen.
2. Äpfel an der Röstiraffel in den Teig reiben, gut mischen.
3. Apfeldicksaft in einer Pfanne erwärmen, mit Zitronenschale mischen.
4. Teig portionenweise in die heisse Bratbutter geben, Crêpes backen, aufrollen, in Schnecken schneiden und auf Teller verteilen. Mit warmem Apfeldicksaft beträufeln, garnieren.

Mit Quark oder Vanilleglace ergänzen.
Apfeldicksaft gibt es im Reformhaus.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 706 Kalorien, 18g Eiweiss, 96g Kohlenhydrate, 27g Fett.