Rezept

Crêpes et pommes au caramel salé - Crêpes mit Salzkaramell-Äpfeln

Ein Rezept von Crêpes et pommes au caramel salé - Crêpes mit Salzkaramell-Äpfeln, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DIE CRÊPES:

- **ca. 3 EL** Butter
- **200 g** Vollmilch
- **1** Ei (Größe M)
- Meersalz
- **1/2** Vanilleschote
- **125 g** Weizenmehl (Type 405)
- **1 EL** Zucker

FÜR DIE ÄPFEL:

- **4** säuerliche Äpfel
- **2 EL** kräftiger Honig (z. B. Garrigue- oder Heidehonig)
- **50 g** Butter
- Meersalz
- **2 EL** Calvados (Apfelbrand) oder Apfelsaft

ZUM ANRICHTEN:

- **125 g** Crème double oder 4 Kugeln Vanilleeis

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Für den Crêpeteig 1 EL Butter schmelzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die flüssige Butter, das Vanillemark (die Schote nicht wegwerfen, sondern für die Äpfel aufbewahren), die Milch, 75 ml Wasser, das Mehl, das Ei, den Zucker und 1 Prise Meersalz kräftig verquirlen. Den Teig abgedeckt 1 Std. quellen lassen.

2. Inzwischen für die Karamelläpfel die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Den Honig, die Vanilleschote und 1 Prise Meersalz dazugeben, dann die Apfelspalten hineingeben. Ca. 5 Min. dünsten, bis die Apfelspalten weich sind, aber noch nicht zerfallen. Den Calvados oder den Apfelsaft dazugießen und kurz einkochen. Äpfel nach Belieben abgedeckt warm halten oder abkühlen lassen.

3. In einer beschichteten Pfanne ca. 1 TL Butter erhitzen. Ein Viertel des Teigs mithilfe einer kleinen Kelle hineinfließen lassen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. einen dünnen Crêpe backen. Den Crêpe herausnehmen und abgedeckt warm halten. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren und daraus drei weitere Crêpes in jeweils 1 TL Butter backen. Die Crêpes mit den Äpfeln und nach Belieben mit je 1 Klacks cremig gerührter Crème double oder 1 Kugel Vanilleeis anrichten.