Rezept

Crêpes mit Calvadosäpfeln

Ein Rezept von Crêpes mit Calvadosäpfeln, am 19.05.2025

Zutaten

120 g	Butter
3 EL	Buchweizenmehl
100 g	Zucker
1	Ei
1/2 TL	½ TL Zimtpulver
4	Äpfel
4 EL	Puderzucker
225 g	Mehl
	Salz
250 ml	kohlesäurehaltiges Mineralwasser
250 ml	Milch
100 ml	Calvados
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. 90 g Butter schmelzen. Beide Mehlsorten mit 1 Prise Salz, Zucker, Mineralwasser und dem Ei verrühren. Nach und nach Milch, Zimtpulver und 2 EL Calvados unterrühren. Zugedeckt 2 Std. kühl stellen. Inzwischen Äpfel waschen, achteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten sofort in Zitronensaft wenden.

2. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander bei großer Hitze dünne Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes im Ofen bei 60° warm halten. Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, Äpfel zugeben, Puderzucker darüberstreuen und ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze braten. Calvados in einem kleinen Topf erhitzen, vorsichtig mit einem brennenden Streichholz anzünden (flambieren) und brennend über die Äpfel gießen, 2 Min. garen, anschließend die Äpfel zu den Crêpes servieren.