

Crêpes, original französisch

Zutaten für 6 Portionen:

120 g Mehl
3 Eier
30 g Butter, zerlassen
¼ l Milch
1 Prise Salz

Für die Füllung:

50 g Butter
60 g Puderzucker
3 Äpfel

oder Konfitüre

oder Nutella

oder Kinderschokolade

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern, zerlassener Butter und Salz den Teig bereiten. Die Crêpes möglichst dünn in einer beschichteten Pfanne mit wenig Fett backen und warm stellen.

Für die Fülle Butter erhitzen, Puderzucker dazugeben und karamellisieren lassen. Äpfel in Scheiben schneiden und 3 Minuten in Karamell weich dünsten. Auf jede Crêpe etwas von den Karamelläpfeln geben und dreieckig zusammenklappen.

Bon appetit!