



Crêpes normandes

4 Portionen

3 Grundrezepte Pfannkuchenteig

100 g Zucker

2 feste Äpfel (Granny Smith oder Cox)

30 g Butter

50 ml Calvados

Butterschmalz zum Backen

Pfannkuchenteig (mit etwas zusätzlicher Milch) zubereiten und 25 g Zucker unterrühren
Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in dünne Scheiben hobeln, in Wasser mit Zitronensaft aufbewahren

Wenig Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Apfelscheiben kreisförmig, leicht überlappend in die Pfanne legen, Pfannkuchenteig vorsichtig zugeben und backen. Wenn sich der Crêpe von der Pfanne löst, noch einen Moment warten und dann wenden. Zu Ende backen und warmstellen. Die Butter in der Pfanne erhitzen und den restlichen Zucker darin karamellisieren, bis er eben flüssig ist. Dann den Calvados zugeben und einkochen, bis er eine cremige Konsistenz hat. Die Crêpes einmal falten, auf Teller legen und mit dem Karamell begießen. Sofort servieren.

Dazu Kaffee mit Calvados (Pousse Café).