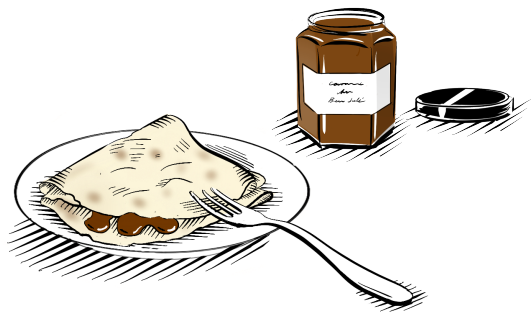


*Serviervorschlag N° 001*

# CRÊPES MIT APFELWÜRFELN



*„Unsere beste Antwort auf  
amerikanische Pancakes mit Ahornsirup!“*

**Für 6 Crêpes**

250 gr Mehl  
500 ml Milch  
3 Eier  
1 Prise Salz  
30 gr Butter zum  
anbraten

**Füllung**

3-4 Äpfel  
Caramel au Beurre Salé

**Utensilien**

Schüssel, Handrührgerät oder  
Schneebeesen, scharfes Messer,  
Bratpfanne, Schöpflöffel

*Mehl, Milch, Eier und Salz mit Hilfe eines Schneebeesen oder Handrührgeräts in einer Schüssel zu einem Teig vermengen. Diesen wenn möglich eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach nochmals gut umrühren. Falls er zu zähflüssig ist, noch etwas Milch hinzugeben.*

*Jetzt kann der Teig portionsweise in einer flachen Pfanne mit etwas Butter angebraten werden – die Crêpes sollten auf beiden Seiten leicht goldbraun sein.*

**Für die Füllung** die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne für 10 Minuten anbraten, bis sie etwas weich werden.

*Zu guter Letzt die Apfelwürfel und 2 Esslöffel Caramel au Beurre Salé auf ein heisses Crêpe geben und dieses zufalten. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.*

*Bon appétit!*