

Kochen mit Boris



Apfel-Crêpe

Zutaten für den Teig:

- 1,5 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 180 g Mehl
- 350 ml Milch

Zubereitung des Teiges

1. Für den Crêpe-Teig zuerst die Eier mit dem Zucker, dem Salz und der Milch mit einem Schneebesen schaumig verrühren.
2. Anschließend das Mehl langsam unterheben und den Teig kurz zur Seite stellen.

ZUTATEN FÜR DIE APFELSTRUDEL-FÜLLUNG

- 3 süß-säuerliche Äpfel
- 30 g Butter
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Rum
- 50 g Zucker
- 100 g gestiftelte oder gehobelte Mandeln
- etwas Zimtzucker zum Bestreuen
- 40 g Rosinen (nach Belieben)
- Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
- Semmelbrösel zum Bestreuen

ZUBEREITUNG DER APFELSTRUDEL CREPES

- 1 Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- 3 Die Apfelstücke in eine Schüssel geben und mit der zerlassenen Butter, dem Zitronensaft, dem Zimt, dem Rum und dem Zucker vermischen.
- 4 Die Apfelstrudel-Füllung auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und für ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb rösten.
Die Rosinen anschließend untermischen.
- 5 Inzwischen die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften und kurz zur Seite stellen.
- 6 Danach etwas Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne/Crêpe-Pfanne erhitzen und etwas vom Crêpe-Teig in die Mitte der Pfanne geben. Die Pfanne rasch in alle Richtungen schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig bis zum Rand verteilt.
Den Crêpe nach ca. einer halben Minute (bzw. wenn er sich leicht von der Pfanne lösen lässt) wenden und auf der anderen Seite noch einmal eine halbe Minute anbraten.
- 7 Den Crêpe anschließend mit der Apfelstrudel-Füllung belegen und mit ein paar Semmelbröseln sowie den Mandeln bestreuen.
- 8 Nun kann der Apfelstrudel Crêpe zusammengerollt werden.
- 9 Die Apfelstrudel Crepes anschließend mit etwas Zimtzucker bestreuen
(auf die paar Kalorien mehr oder weniger kommt es dann auch schon nicht mehr an) und noch warm genießen.