


Gebratene Crêpes mit Nussfüllung

etwa 4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Crêpes:**

150 g Mehl
3 Eier
2 ½ dl Milch
1 ¼ dl Mineralwasser, mit
Kohlensäure
1 TL Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
50 g Butter

Füllung:

150 g Haselnüsse, gemahlen
1 EL Honig
1 - 2 EL Zucker
2 EL Apfelsaft
4 EL Rahm
1 Stk. Eiweiss

Zum Kochen:

2 EL Butter

Garnitur:

2 EL Mandelblättchen

1 Crêpes:

Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Milch, Mineralwasser, Zucker, Vanillin-Zucker und eine Prise Salz zusammen verquirlen und zum Mehl geben. Mit einem Schwingbesen glattrühren. Etwas Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, eine dünne Teigschicht hineingeben und von beiden Seiten goldbraun backen. Die übrigen Crêpes auf die gleiche Weise zubereiten.

2 Füllung:

Haselnüsse, Honig, Zucker, Apfelsaft, Rahm und Eiweiss zu einer streichfähigen Masse verrühren, auf die Crêpes streichen und aufrollen.

3 Zum Kochen:

2 Esslöffel Butter in einer grossen Bratpfanne erhitzen, die Crêpes-Rollen portionenweise darin von beiden Seiten darin knusprig backen. Sofort servieren.

4 Garnitur:

Mandelblättchen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten und die Crêpes-Rollen damit bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dazu passt eine Schokoladen- oder Vanillesauce.