



Apfel-Schoko-Crêpes

mit Schlagsahne und karamellisierten Nüssen



ca. 30min



3-4 Personen

Mmh ... gibt es etwas Besseres als zum verführerischen Duft süßer Schoko-Crêpes aufzuwachen? Vorausgesetzt natürlich, jemand hat sich gnädigerweise bereit erklärt, sie für dich zuzubereiten. Gehen wir einfach mal davon aus! Stell dir vor: Eine himmlische Füllung aus in Ahornsirup und Butter gebratener Äpfel, dazu fluffige Schlagsahne und knusprig karamellierte Haselnüsse. Hach ... träumst du noch oder genießt du schon?

Was du von uns bekommst

- 100g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 3 Äpfel
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g Weizenmehl ¹
- 2 Päckchen Kakaopulver
- 4 Bio-Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter ⁷
- 500ml Milch ⁷
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- 2 mittelgroße Pfannen
- Handrührgerät
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1071kcal, Fett 65.5g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 25.2g



1. Nüsse karamellisieren

In einer großen Pfanne 3EL Zucker bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Die **Haselnüsse** mit 1 Prise Salz unterrühren und anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. Die Pfanne vor der weiteren Verwendung abspülen.



2. Äpfel garen

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. In der Pfanne mit dem **Ahornsirup**, 4EL Wasser und 1TL Butter abgedeckt 5-6Min. garen, bis die **Äpfel** weich und von einer sirupartigen **Sauce** überzogen sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Sahne schlagen

In der Zwischenzeit die **Sahne** mit dem **Vanillezucker** steif schlagen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.



4. Teig anrühren

Das **Mehl** mit dem **Kakaopulver**, 2EL Zucker und 1 kleinen Prise Salz verrühren. In einer zweiten Schüssel die **Eier** mit 500ml Milch und 2EL Pflanzenöl verquirlen, dann zur **Mehlmischung** geben und alles zu einem glatten, dünnflüssigen **Teig** verrühren.



5. Crêpes backen

In zwei weiteren, am besten beschichteten Pfannen je 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die Pfannenböden jeweils mit einer dünnen Schicht **Teig** bedecken und diesen ca. 1Min. backen, bis die Ränder beginnen, sich zu lösen. Dann wenden und die **Crêpes** noch ca. 1Min. backen. Auf einem Teller warm halten und so fortfahren, bis der gesamte **Teig** verbraucht ist.



6. Nüsse hacken

Die karamellisierten **Nüsse** grob hacken. Die **Crêpes** nach Belieben mit den **Äpfeln** füllen und locker zusammenklappen. Mit der **Schlagsahne** und den **Nüssen** garnieren und servieren.