Crêpes mit Kastaniencreme und Apfelpüree

Verführerisches Dessert mit besonderen Zutaten: Rezept für himmlische Crêpes mit Kastaniencreme und Apfelpüree.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
150 g	Mehl
1 TL	Zucker
250 ml	Milch
6 EL	Kastaniencreme
6 EL	Apfelpüree
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Zunächst werden die Eier mit dem gesiebten Mehl, Zucker und Milch für die **Crépes mit Kastaniencreme und Apfelpüree** cremig geschlagen. Danach den Teig für 30 Minuten rasten lassen.

2. Die Crépes in einer Pfanne heiß machen, anschließend ein Stück Küchenpapier mit Öl einweichen und die heißen Crépes mit einem Spachtel dünn auftragen. Die Crépes darin kurz backen, mit einem Spachtel umdrehen und auf der anderen Seite backen. Danach die fertig gebackenen Crépes mit Apfelpüree und Kastaniencréme bestreichen, zweimal zusammenklappen und heiß servieren.

Tipp

Die Crépes mit Kastaniencreme und Apfelpürre kann man auch mit Schokoladensauce beträufeln.