

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 **Crêpes mit Kastaniencreme und Apfelpüree** cremig geschlagen. Danach den Teig für 30 Minuten rasten lassen.
2. Die Crêpes in einer Pfanne heiß machen, anschließend ein Stück Küchenpapier mit Öl einweichen und die heißen Crêpes mit einem Spachtel dünn auftragen. Die Crêpes darin kurz backen, mit einem Spachtel umdrehen und auf der anderen Seite backen. Danach die fertig gebackenen Crêpes mit Apfelpüree und Kastaniencreme bestreichen, zweimal zusammenklappen und heiß servieren.

Tipp

Die Crêpes mit Kastaniencreme und Apfelpüree kann man auch mit Schokoladensauce beträufeln.