

FLAMBIERTE CRÊPES MIT APFELKOMPOTT

Zutaten für 12 mittelgroße Crêpes

Crêpes-Teig

500 ml Milch
250 g Mehl
50 g Vanillezucker
4 Eier

Aus Mehl, Milch, Zucker, Eier und der Vanille einen Crêpes-Teig herstellen, in einer Pfanne dünne Crêpes backen und auf einem Teller legen.

Apfelkompott

100 g getrocknete Aprikosen
4 Äpfel , ca. 800 g
30 g Butter
1 EL Honig
1 Sternanis
1 Zimtstange
100 g Walnüsse
150 ml Calvados
Butter zum Anbraten
frische Minze zum Garnieren

Aprikosen klein schneiden und im Calvados ca. 2 Stunden marinieren. Äpfel schälen, entkernen, in 1 cm dicke Spalten schneiden und in der heißen Butter anbraten. Honig, Sternanis, Zimtstange und Aprikosen ohne Flüssigkeit dazugeben, ca. 2 Minuten dünsten. Walnüsse dazugeben und weitere 3 Minuten braten.

Etwas Butter in der Pfanne erwärmen, die Crêpes einzeln reingeben, Apfelkompott darüber verteilen, dann Calvados dazugegeben und vorsichtig flambieren. Mit Puderzucker und Minze garniert servieren.