

Früchtecrêpe mit Caramel au beurre salé

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

120g Mehl

3 frische Eier

3 ½ dl Milch

2 EL Caramel au beurre salé

1 Prise Salz

30g Butter, flüssig

1 EL Butter

2 Äpfel, in Stücken

250g Johannisbeeren

1 EL Zitronensaft

1 EL Zucker

Bratbutter zum Braten

4 EL Caramel au beurre salé

Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Butter in einem Messbecher pürieren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
2. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Äpfel, Johannisbeeren, Zitronensaft und Zucker begeben, ca. 2 Min. dämpfen, zugedeckt beiseite stellen.
3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen, warm stellen.
4. Crêpes mit den lauwarmen Früchte auf Teller schichten. Caramel darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

