

## Crêpes mit karamellisierten Äpfeln



Menge	Zutaten	Zubereitung
150 ml	Milch	Aus der Hälfte der Milch und den anderen Zutaten einen glatten Teig rühren, dann die restliche Milch zugeben, und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter hauchdünne Crêpes ausbacken.
2	Eier	
4 EL	Mehl	
1 Prise	Salz	
1 EL	Butter, geschmolzen	
3-4	Äpfel	Waschen, schälen, in dünne Spalten schneiden
3 EL	Zucker	Butter und Zucker karamellisieren, Äpfel zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Crêpes mit Äpfeln füllen und mit Sahnerosette garnieren. Es passt auch Vanilleeis sehr gut dazu!
30 g	Butter	