

RECIPE

Crêpes mit Äpfeln und nutella®

Leicht

30 min



ZUTATEN

160 g Mehl

4 Eier

240 ml Milch

120 ml Wasser

Prise Salz

4 Äpfel

nutella® (15 g pro 1 Portion)



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZURBEREITUNG

- 1** | Das Eigelb vom Eiweiß trennen, mit Milch und Wasser verrühren, dann das Mehl dazugeben und kräftig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee portionsweise zu den mit Milch vermischtem Eigelb geben und vorsichtig unterrühren.
- 2** | Die Crêpes auf beiden Seiten goldgelb backen.
- 3** | Die ungeschälten Äpfel abwaschen und in Scheiben schneiden, dabei das Kerngehäuse mit den Kernen aussparen. Die Apfelscheiben in die Pfanne mit heißer Butter legen und 5 bis 7 Minuten bei mittlerer Hitze rösten. Wenn die Äpfel anfangen, golden zu werden, herausnehmen und in die Crêpes geben.
- 4** | Den mit Äpfeln gefüllten Crêpe auf beiden Seiten zusammenklappen und die Oberseite mit nutella® mit einer Konditorhülse verzieren.

Teile, was dir gefällt

Poste ein Foto mit den Hashtags #worldnutelladay und #nutellarecipe und genieße dieses leckere Rezept mit nutella® mit den Liebsten.