



Hier und heute

Süße Crêpes

Für alle, die es gerne süß mögen, macht Patissier Matthias Ludwigs Crêpes mit Zimt und Zucker und Crêpes mit Nuss-Nougatfüllung – zwei beliebte Weihnachtsmarkt-Klassiker.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für ca. vier Stück

Zutaten für den Crêpeteig

- 1 Ei (Gr. M)
- 130 ml Milch
- 75 g Mehl, 405er
- 1 Prise Salz
- 10 ml Öl (oder flüssige Butter)

Zubereitung

Das Ei mit Milch verquirlen, Mehl zugeben und alles gut durchmischen. Salz und Öl unterrühren und mit dem Teig in einer leicht gefetteten möglichst flachen Pfanne vier bis fünf Crêpes in der gewünschten Größe ausbacken. Die Crêpes direkt zu „Taschen“ zusammenlegen. Hierfür das Crêpe zusammenklappen, dann ein Drittel zur Mitte klappen und das andere Drittel darüberlegen.

Tipp: Als Variante kann man einen Teil des Weizenmehls (oder komplett) durch Buchweizenmehl austauschen, dann wird das Crêpe zu einer „Galette“.

Crêpe mit Nuss-Nougatcreme

Das frisch ausgebackene Crêpe mit Nuss-Nougatcreme bestreichen und dann wie oben beschrieben zusammenfalten.

Crêpe mit Zimt-Zucker

Zimt und Zucker nach Belieben vermengen, das frisch ausgebackene Crêpe damit bestreuen und wie oben beschrieben zusammenfalten.

Tipps

- Anstelle von Nussnougatcreme passt auch gut Hagebuttenkonfitüre, Pflaumenmus, Aprikosenkonfitüre o.ä..
- Eine selbstgemachte Karamellsoße toppt süße Crêpes perfekt. Hierfür 150 g Zucker trocken karamellisieren (nicht zu dunkel), die Pfanne von der Hitze nehmen, 40 g Butter langsam einrühren. 80 g Sahne zugeben, alles einmal aufkochen und mit circa 1 g Fleur de Sel oder normalen Salz abschmecken und abkühlen lassen.