

## Gefüllte JAZZ™-Apfelcrêpes mit Rosinen und Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen:  
.....

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



### Crêpes

5 JAZZ™-Äpfel  
100 Gramm Mehl  
2 dl Milch  
2 EL Zucker  
3 Freilandeier  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Rosinen  
2 EL Rum  
1 EL gehobelte Mandeln  
1 unbehandelte Zitrone  
2 TL Honig  
1 EL Butter (1)  
1 EL Butter (2)  
½ TL Salz  
Melisse

### Für die Vanillesauce

3 dl Milch  
1 Eigelb  
2 EL Zucker  
½ Vanilleschote



[www.jazz-apple.ch](http://www.jazz-apple.ch)



## Vorbereitung

---

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren, Saft auspressen. JAZZ™-Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Rosinen in Rum einweichen.

Eigelb vom Eiweiss trennen, Eiweiss steif schlagen. Milch, Mehl, Eigelb, Zucker und eine Prise Salz glatt rühren, geschlagenes Eiweiss unterheben.

Für die Vanillesauce Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren, heisse Milch darüber giessen, glatt rühren (nicht mehr kochen lassen), Vanilleschote heraus nehmen.

## Zubereitung

---

Pfanne mit der Butter (1) erhitzen, Teigmasse dünn einlaufen lassen, die Crêpes beidseitig goldbraun braten.

Butter (2) in Pfanne erhitzen, Mandeln und Apfelstücke glasig andünsten. Rosinen, Zitronenschale und Honig dazugeben, leicht binden lassen. Anschliessend die Aprikosenkonfitüre beifügen und leicht glasieren lassen.

## Anrichten

---

Crêpes auf einen flachen Teller legen, Apfelmasse einseitig anhäufen, Crêpes einschlagen, etwas Vanillesauce darüber und den Rest rundum giessen. Mit Melisse garnieren.

