

## Farbenfroh-gefüllte Crêpes

### Zutaten:

#### Für den Crêpes-Teig:

250 g Mehl  
4 Eier (M)  
½ l Milch  
1 EL Vanillezucker  
50 g Butter  
Etwas Butter für die Pfanne

#### Für die Füllung:

3 - 5 Gläser (je 585 g)  
Odenwald Sortenreines Apfeldessert  
(Braeburn, Golden Delicious, Red Delicious oder Granny Smith)  
zur farblichen Differenzierung



### Zubereitung:

Mehl, Eier, Vanillezucker und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Geschmolzene Butter unterrühren, evtl. noch etwas Milch dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist. Den fertigen Teig kurz ruhenlassen.

Butter in einer sehr heißen Pfanne schmelzen, jeweils etwa einen halben Schöpflöffel Crêpesteig in die Pfanne geben und von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen.

Auf die abgekühlten Crêpes mittig je 3-4 EL Odenwald Sortenreines Apfeldessert geben und einrollen.

Die farbenfrohen Crêpes nebeneinander anordnen, so entsteht ein buntes Arrangement.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten**

#### Tipp:

Alternativ können Sie die Crêpes auch mit Odenwald Bio-Genuss Apfelmus füllen.



**Guten Appetit!**