

Dünne Pfannkuchen – Crêpes

Zutaten für ca. 8 Crêpes, bei Verwendung einer Pfanne mit etwa 15 cm Ø.

60 g Weizenmehl Type 405
etwa 140 g Milch
1 El zerlassene Butter oder neutrales Öl
1 Ei (M)
1 Tl Zucker
Prise Salz
Öl oder geklärte Butter zum Backen

Zubereitung:

1. Mehl sieben und mit der Hälfte der Milch glatt rühren (Schneebeesen).



Die Klumpenbildung wird dadurch verhindert.

2. Ei und Gewürze unterrühren.

3. Öl zugeben.

4. Mit der restlichen Milch die passende Konsistenz einstellen.

5. Teig passieren und 10 Minuten quellen lassen.



Evtl. Rückstände wie Hagelschnüre, Schalensplitter bleiben im Sieb.

6. Teig dünn in eine „mittelheiße“ Pfanne eingießen.
Teig mit einer rotierenden Bewegung in der Pfanne verteilen und beidseitig goldgelb backen.



Die Crêpes sollten **dünn** und hellbraun gebacken sein.

Pochierte Birnen/Äpfel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g mittelgroße Birnen oder Äpfel
Saft von einer ½ Zitrone
250 g Wasser
125 g Apfelsaft (Weißwein)
50 g Zucker
½ Zimtstange
¼ Vanilleschote
2 Nelken

Zubereitung:

1. Birnen bzw. Äpfel schälen und halbieren.
Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen.
2. Vorbereiten Früchte mit Zitronensaft marinieren.
3. Wasser, Saft, Zucker und Gewürze aufkochen.
4. Birnen- bzw. Apfelhälften in den heißen Fond geben.
Bei wenig Hitze.
Je nach Reifegrad der Früchte etwa 15 bis 30 Minuten ziehen lassen (pochieren).
Nicht übergaren, die Form soll erhalten bleiben.
5. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Karamellsauce

Vorsicht: Flüssiges Karamell ist viel heißer als jede andere Sauce!

Feuchte Methode

In einem höheren Topf 150 g Zucker und 50 g Wasser erhitzen.

Da diese Mischung übersättigt ist, kann der Zucker wieder auskristallisieren. Um eine evtl. Kristallbildung zu unterbinden – nicht zu viel rühren oder optional eine Prise Zitronensäure oder einen 1 El Maissirup (Agavensirup) zugeben.

Die Mischung etwa 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis der Sirup goldbraun wird. Vom Herd nehmen und 120 bis 200 g heiße Sahne oder eine Mischung aus heißer Sahne + Milch zufügen (mehr Flüssigkeit ergibt eine flüssigere Sauce).

! Es wird heftig aufschäumen und eventuell spritzen, wenn die Flüssigkeit zugegeben wird.

Noch einmal sachte erhitzen und unter Rühren den Karamell in der Flüssigkeit lösen.

Trockene Methode

In einer Pfanne mit höherem Rand, bei mittlerer Hitze 150 g Zucker erhitzen.

Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, die Hitze reduzieren.

Wenn die äußeren Ränder geschmolzen sind und anfangen zu bräunen, am besten mit einem Holzspatel die geschmolzenen und nicht geschmolzenen Bestandteile verrühren. Den geschmolzenen Zucker vom Herd nehmen und 120 bis 200 g heiße Sahne oder eine Mischung aus heißer Sahne + Milch zufügen (mehr Flüssigkeit ergibt eine flüssigere Sauce).

! Es wird heftig aufschäumen und eventuell spritzen, wenn die Flüssigkeit zugegeben wird.

Noch einmal sachte erhitzen und unter Rühren den Karamell in der Flüssigkeit lösen.

Wird dem Karamell Sahne oder Butter untermischt, dann können die Zucker/Saccharide kaum noch kristallisieren und damit hart werden. Bestandteile, wie Fett und Milchproteine halten die Zuckermoleküle auf Abstand.