

Aprikosen-Crèpes

Zutaten:

Aprikosen
Mehl
Eier
Salz



Zubereitung:

Die Aprikosen würfeln und mit Zucker köcheln.

Für die Crèpes einen flüssigen Teig aus Eiern, Mehl und einer Prise Salz fabrizieren und ca ½ Stunde stehen lassen.

In der Bratpfanne dünne Crèpes backen und diese warm stellen.

Die Crèpes mit der Aprikosenfüllug bestreichen, rollen (oder falten) und mit Glacé servieren.