



**Dessert für 8 Personen**

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**Grillieren:** ca. 30 Min.

**Zutaten:**

- 125 g Mehl
  - 3,75 dl Milch
  - 1 Prise Salz
  - 30 g Zucker
  - 4 Eigelb
  - 4 Eiweiss
  - 1 Pack Vanillezucker
  - Butter
  - Puderzucker zum Bestäuben
- Für Apfel-Kompott:**
- 4 grosse Äpfel, geschält, in Würfel geschnitten
  - 2 Zitronen
  - 80 g brauner Zucker
  - Butter

**Zubereitung:**

1. Butter in der Paellapfanne erhitzen. Obstwürfel dazugeben und leicht anschwitzen. Zucker und Zitronensaft hinzufügen, leicht köcheln bis das Obst weich ist. Beiseite stellen.
2. Mehl, Milch, Salz, Zucker, Vanillezucker und Eigelb verrühren.
3. Eiweiss steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Teig ca. 30 Min. quellen lassen.
4. Paellapfanne gut einbuttern. Teigmasse hineingossen und gut anbacken lassen. Kaiserschmarrn vierteln und wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreißen, nochmals kurz anbraten.
5. Mit Puderzucker bestäuben und sofort mit Apfel-Kompott servieren.



**Dessert pour 8 personnes**

**Mise en place et préparation:** env. 30 min.

**Cuisson:** env. 30 min.

**Ingrédients:**

- 125 g de farine
  - 3,75 dl de lait
  - 1 pincé de sel
  - 30 g de sucre
  - 4 jaunes d'œuf
  - 4 blancs d'œuf
  - 1 sachet de sucre vanille
  - beurre
  - sucre en poudre pour la garniture
- Pour la compote de pomme:**
- 4 grosses pommes, épluchées, coupées en dès
  - 2 citrons
  - 80 g de sucre brun
  - beurre

**Préparation:**

1. Chauffer du beurre dans la paëlla. Y faire suer les pommes. Ajouter le sucre brun et le jus de citron et laisser frémir jusqu'à ce que les fruits ramollissent. Réserver.
2. Mélanger la farine, le lait, le sel, le sucre, le sucre vanille et les jaunes d'œuf.
3. Battre les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer délicatement. Laisser reposer la pâte env. 30 min.
4. Bien beurrer la paëlla. Verser la pâte et bien faire cuire. Partager la crêpe en 4, la retourner et cuire l'autre côté. Briser la crêpe avec 2 fourchettes et laisser poser quelques instants.
5. Saupoudrer de sucre en poudre et servir de suite avec la compote de pommes.