



## *Crêpes nach Ziegenhirtenart*

*Für den Crêpe-Teig (12 Stck.): 2 Eier, 3 EL Mehl, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz,  
1/4 Liter Frische Vollmilch 1 TL Butter.*

*Für die Füllung: 200 g Ziegencamembert 2 EL Butter, 2 Äpfel*

*Für die Crêpes die frische Vollmilch mit dem Mehl vermengen, Salz und Zucker hinzugeben, dann die Eier hinzufügen und den Teig verrühren. Die Butter in der Pfanne erhitzen und soviel flüssigen Teig hinzugeben, dass er den Boden dünn bedeckt. Bei mittlerer Hitze die Pfanne schwenken, Crêpe wenden und die andere Seite bräunen.*

*Für die Füllung die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.*

*In der Pfanne die Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin braten.*

*Den Ziegencamembert in kleine Stücke schneiden, hinzugeben und in der geschlossenen Pfanne schmelzen lassen. Anschließend die Crêpes damit füllen und warm servieren.*

*Guten Appetit*

*wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder*