



# Rote-Beete-Crêpes mit karamellisierten Äpfeln, Walnusseis und Schokoladensauce



## Zubereitungszeit:

20 Min.

## Zutaten:

für 4 Portionen:

- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 1,5 Äpfel
- 2,5 EL Zucker (Xylith)
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL Butter
- 1/2 TL Zimt
- 4 Kugeln Walnusseis
- Schokoladensauce

## Zubereitung:

Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zucker und Agavendicksaft bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen. Butter dazugeben und mit dem Karamell verrühren. Apfelspalten und Zimt in die Pfanne geben, gut vermischen und in ein paar Minuten weich schmoren lassen.

Äpfel aus der Pfanne nehmen und die Rote Beete Tortillas in der zurückgebliebenen Flüssigkeit erwärmen. Die warmen Tortillas wie Crêpes zusammenfalten, mit einigen Apfelspalten und je einer Kugel Walnusseis belegen und mit Schokoladensauce servieren.



**Tipp:** der Agavensirup verhindert das Klumpen des Zuckers und vereinfacht den Prozess des Karamellisierens. Karamell-Profis können ihn aber auch einfach durch Zucker ersetzen.