

Frittierte Calzone, gefüllte Crêpe Bratapfel-Style

Für zwei Personen

Für den Pizzateig:

200 g Mehl	2 Päck. Trockenhefe	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker	1 TL Salz	

Für die Calzone-Füllung:

3 Scheiben Kochschinken	100 g Thunfisch	2 braune Champignons
50 g passierte Tomaten	80 g gerieb. Mozzarella	80 g junger Gouda, Stück
1 TL gereb. Oregano	Salz	Pfeffer

Für den Crêpe-Teig:

2 Eier	20 g Butter	250 ml Milch
120 g Mehl	20 g Zucker	1 Prise Salz

Für die Crêpe-Füllung:

1 Apfel	15 g Rosinen	15 g gehackte Mandeln
15 g Butter	2 EL Calvados	Zimtpulver
Puderzucker	15 g Zucker	

Für den Grog:

3 cm Ingwer	1 Zitrone, Saft, Frucht	60 ml brauner Rum
2 Zimtstangen	4 Nelken	3 EL brauner Kandis

Für den Pizzateig: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Mehl mit Hefe, Zucker, Salz, Olivenöl und 125 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend in vier Stücke teilen und dünn rund ausrollen.

Für die Calzone-Füllung: Auf eine Hälfte des Teiges jeweils etwas passierte Tomaten geben und mit Käse, Schinken, Thunfisch und Pilzen belegen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die zweite Hälfte darüber klappen und die Ränder gut verschließen. In heißem Öl 45 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

Für den Crêpe-Teig: Alle Zutaten miteinander verquirlen und 20 Minuten ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne dünne Crêpes backen und warmhalten.

Für die Crêpe-Füllung: Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfel in Butter anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen und kurz einkochen lassen. Rosinen, Mandeln und Zimt zugeben und untermischen. Die Crêpes mit der Bratapfel-Füllung füllen, zusammenklappen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für den Grog: 120 ml heißes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ingwer, Zimt und Nelken zufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, Zucker oder Kandis einrühren und den Rum dazugeben. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft abrunden und in hitzefeste Gläser oder Tassen füllen.

Mit einer Zitronenscheibe garnieren und heiß servieren.

Nico Roszykiewicz am 04. Dezember 2025