

Mandel-Crêpes mit warmer Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

100 g Mehl	25 g gemahlene Mandeln	25 g Butter
1 TL Zucker	50 g Softaprikosen	150 g weiße Schokolade
2 EL Mandelblättchen	2 Eier, Kl. M	200 ml Sahne
250 ml Milch	2 EL Butterschmalz	Salz, Puderzucker

Aus Mehl, gemahlene Mandeln, Eier, Butter, Zucker und Milch und etwas Salz einen glatten Teig rühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig sechs bis acht dünne Crêpes backen. Die Pfannkuchen danach aufrollen, schräg halbieren und warm halten. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die weiße Schokolade grob hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen. Abkühlen lassen. Die Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die Mandelcrêpes auf der Schokoladensauce anrichten. Mit den Aprikosen und Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Anne-Lena Willicks am 12. September 2013