

Schoko-Nuss-Crêpe

Für zwei Personen

100 g Mehl	2 Eier	50 g Butter
2 EL Zucker	70 g brauner Rohrzucker	2 TL Vanillezucker
20 g Kakaopulver	80 g Edelbitterschokolade	40 g Haselnüsse
20 g Walnüsse	200 ml Milch	200 g Sahne
Puderzucker	Salz	

Das Mehl mit der Milch, dem Zucker, den Eiern und einer Prise Salz gut verrühren. Anschließend eine heiße Pfanne mit der Butter auspinseln, und hauchdünne Pfannkuchen ausbacken. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit dem Vanillezucker und dem Rohrzucker vermengen, die Haselnüsse und die Walnüsse zugeben und abkühlen lassen. Anschließend mit der Sahne vermengen und mit Kakaopulver verfeinern. Die Pfannkuchen mit der Schoko-Nuss-Creme auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Danny Graf am 12. Februar 2015