

Mandel-Crêpe mit weißer Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für den Crêpeteig:

100 g Mehl	25 g fein gemahlene Mandeln	2 mittelgroße Eier
250 ml Milch	1 TL Zucker	25 g Butter
2 EL Butterschmalz	Salz	

Für die Sauce:

150 g weiße Schokolade	50 g Soft-Aprikosen	50 g Aprikosenmarmelade
1 Vanilleschote	200 ml Schlagsahne	2 EL Mandelblättchen
Puderzucker		

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Crêpeteig Mehl, Mandeln, Eier, Milch, Zucker, Butter und Salz zu einem Teig verrühren. Aus dem Mandelcrêpeteig in einer Pfanne mit Butterschmalz dünne Crêpes backen, aufrollen, schräg halbieren und im Ofen warm halten.

Für die Sauce die Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem Topf einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade darin auflösen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und in den Topf geben. Die Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht bräunen.

Mandelcrêpes dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen, auf der Schokoladensauce anrichten, mit den Aprikosen und den gebräunten Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Viktoria Schünemann am 21. Mai 2015