

# Crêpes mit Schokoladen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Crêpes:**

2 Eier	200 ml Milch	50 g Butter
1 Schote Vanille	100 g Mehl	2 Paket Vanillezucker
Salz		

**Für die Schokoladensauce:**

100 g Blockschokolade, zartbitter 10 g Puderzucker

Für die Schokoladensauce die Blockschokolade in Stückchen brechen. Einen Topf mit Wasser auf dem Herd erhitzen und eine kleinere feuerfeste Schale hineinstellen. Anschließend die Schokolade hineingeben und im Wasserbad etwa vier Minuten schmelzen lassen.

Für die Crêpes Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einer Rührschüssel die Eier, die Milch, den Vanillezucker und das Vanillemark zusammengeben und mit einem Mixer verrühren. Anschließend die zerlassene Butter hinzufügen und erneut rühren. Zuletzt das Mehl dazugeben unditerrühren. Erneut etwas Butter in der Pfanne schmelzen und mit der Teigmasse zwei dünne Crêpes backen. Die Crêpes nach zwei Minuten wenden und aus der Pfanne nehmen.

Die Crêpes mit Schokoladensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Schmeling am 18. Juni 2015