

Beschwipste Crêpes mit Schokolade

Für zwei Personen

3 Eier	100 g Mehl, Type 00	100 g Nougatschokolade
1 Orange	30 ml Schokoladenlikör	300 ml Milch
50 g Butter	Puderzucker	Salz
Butter		

Die Orange heiß waschen und mit einem Zestenreißer etwas Schale entfernen. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale und geschmolzene Butter zu einem glatten Teig verrühren und kurz ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen und aus dem Teig nacheinander sehr dünne Pfannkuchen backen.

Schokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen und mit Schokoladenlikör vermischen. Auf den gebackenen Crêpes verteilen und einschlagen.

Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Sabine Hitzler am 24. November 2015