

Crêpes mit Mango

Für 4 Personen

200 ml Vollmilch	1 Ei	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 TL Zucker	75 g Mehl	2 EL Butter, flüssig
1 Mango	3 EL Zitronensaft	4 cl Orangenlikör
1 EL Zucker, braun	20 g Butter	125 g Erdbeeren
50 g Zartbitterschokolade	2 EL Crème-double	2 EL Sahne
Puderzucker	Salz	

Mehl, eine Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Milch und das Ei separat anrühren. Nun die Eiermilch langsam in die Mehlmischung rühren. Von der Zitrone etwa einen halben Teelöffel Schale abreiben. Zitronenschale und zwei Esslöffel flüssige Butter unterrühren. Den Teig für zehn Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Mango waschen, vierteln, entkernen und der Länge nach in feine Spalten schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne auslassen, die Mangospalten mit dem braunen Zucker und dem Zitronensaft karamellisieren und mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Erdbeeren werden in die Karamellsoße gegeben, dadurch entsteht die Färbung. Etwa zwei Minuten lang bissfest garen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Crème double und Sahne unterrühren. Den Crepeteig in einer Pfanne sofort schwenken, bis sich der Teig schön verteilt hat. Nach circa einer Minute einmal wenden. Die Crepes dürfen nicht zu braun werden. Im Ofen die fertigen Crepes warm halten. Nun die Mangos auf den Crepes verteilen und zusammenfalten. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. Die Schokosoße über die Crepes geben.

Tipp: Eine Kugel Eis dazu und wer möchte noch etwas Schlagsahne, ne wat Kalorien.

Horst Lichter am 27. Juni 2008