



Crêpes mit Schokoladensauce und Beeren

Für den Crêpeteig:

250 ml Milch

2 Eier

125 g Mehl

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Zucker (optional)

1 Esslöffel geschmolzene Butter

Für das Topping:

Nach Belieben Nick Sweet Chocolate Sauce

Nach Belieben Frische Beeren, z.B. Erdbeeren,
Himbeeren, Blaubeeren

Optional: Puderzucker, Minzblätter, Schlagsahne, Nüsse

Crêpes mit Schokoladensauce und Beeren

1.

Milch, Eier, Mehl, Salz und ggf. Zucker in einer Schüssel gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die geschmolzene Butter unterrühren. Den Teig ca. 10–15 min. ruhen lassen.

Entweder eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter oder Öl erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne dünn verteilen. Ca. 1 min. pro Seite backen, bis sie goldgelb ist.

Oder einen Crêpe Maker auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Eine kleine Kelle mit etwas Teig in die Mitte der heißen Platte geben und mit einem T-förmigen Holzstab gleichmäßig dünn nach außen verteilen. Etwa 1 min. backen, dann vorsichtig wenden. Die Seite ebenfalls kurz backen.

Crêpes auf einem Teller stapeln und warm halten. Zum Servieren Crêpe gefaltet auf einen Teller legen. Mit Beeren belegen. Schokoladensauce großzügig darüberträufeln. Optional: Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schlagsahne/Minze/Nüssen garnieren.