



# Schoko-Crêpes mit Clementinen

Zeit gesamt  
50min

Zubereitungszeit  
50min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Clementine	8 St.
Zitronen	1 St.
Zucker	4 EL
Speisestärke	2 TL
Schokolade, Zartbitter	100 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Salz	
Milch	350 ml
Butter	1 EL
Puderzucker	1 TL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne, Schöpfkelle

1. Vier Clementinen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden ausschneiden, dabei den austretenden Saft auffangen. Die restlichen Clementinen und Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Pfanne den Saft bei niedriger Stufe mit 2 EL Zucker aufkochen. Stärke in wenig Wasser auflösen, Saft damit andicken.
2. Schokolade fein raspeln. In einer Schüssel Eier verquirlen. Mehl, Salz und Zucker zugeben und vermengen. Schokolade unterheben. Milch nach und nach in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter, leicht dickflüssiger Teig entsteht.
3. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen. Crêpe ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Crêpe beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
4. Schoko-Crêpes mit Clementinen auf Tellern anrichten, nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 545 kcal

---

Kohlenhydrate 78 g

---

Eiweiß 15 g

---

Ballaststoffe 7 g

---

Fette 21 g

---