



Schoko-Crêpes mit Clementinen

 Dauer
50 min.

 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

Vier Clementinen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden, 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.

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.

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.

Schoko-Crêpes mit Clementinen auf Tellern anrichten, nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	569 kcal		
Kohlenhydrate	80 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	15 g	Fette	22 g