

#### Rezept

# **Crêpes mit Schokosauce und Schuss**

Ein Rezept von Crêpes mit Schokosauce und Schuss, am 10.06.2025

#### **Zutaten**

| 2 EL    | Butter                      | 150 g | Mehl            |
|---------|-----------------------------|-------|-----------------|
| 350 ml  | Milch                       | 3     | Eier (Größe M)  |
| 1 Prise | Salz                        | 4 EL  | Mineralwasser   |
| 200 g   | Schokolade (nach Geschmack) | 50 g  | Sahne           |
| 4 cl    | Orangenlikör                |       | Fett zum Backer |

### **Rezeptinfos**

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht

## **Zubereitung**

- 1. Die Butter schmelzen. Mehl und Milch verrühren, Eier, Salz, die Butter und das Wasser unterschlagen. Schokolade hacken, bei schwacher Hitze unter Rühren in der Sahne und dem Likör schmelzen lassen.
- 2. Den Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig nach und nach in Fett Crêpes backen. Im Ofen warm halten. Dann mit der Schokosauce bestreichen, zusammenschlagen.