Rezept

Wiener Sahne-Crêpes mit Schokosauce

Ein Rezept von Wiener Sahne-Crêpes mit Schokosauce, am 29.05.2025

Zutaten

25 g	Butter
	Salz
175 g	Sahne
1	Eigelb
2 EL	Orangenlikör (nach Belieben)
1 EL	gewürfeltes Orangeat
100 g	Mehl
125 ml	Milch
2	Eier
	abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
200 g	Zartbitterschokolade
	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Mehl mit 1 Prise Salz mischen, dann Milch und 125 g Sahne mit dem Schneebesen oder Handrührgerät unterrühren. Anschließend mit Eiern und Eigelb, Orangenschale, nach Belieben Likör und flüssiger Butter zu einem glatten Teig rühren, 30 Min. zugedeckt quellen lassen.

2. Schokolade hacken, das Orangeat winzig klein würfeln. Übrige 50 g Sahne und Orangeat in einen kleinen Topf geben und die Schokolade darin bei ganz kleiner Hitze schmelzen lassen.

3. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander bei großer Hitze dünne Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes im Ofen bei 60° warm halten. Crêpes zu Vierteln zusammenklappen und mit der Sauce beträufeln. Wer will, gibt noch einen Klecks geschlagene Sahne dazu.