



Fruchtige Ricotta-Crêpes

mit weißer Schokoladensauce



ca. 30min



4 Portionen

Heute wird es très délicieux, denn wir servieren zarte Crêpes, die sowohl als köstliches Dessert als auch als dekadentes Frühstück am Wochenende taugen. Die süßen Franzosen werden mit einer nussig-fruchtigen Ricottacreme und frischem Obst gefüllt. Aber damit nicht genug: Wir rühren fix eine vollmundige weiße Schokoladensauce an, mit der wir unsere Crêpes am Ende beträufeln - oder gänzlich bedecken, je nach Gusto. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 400ml Kochsahne ³
- 300g Weizenmehl ²
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 unbehandelte Orange
- 50g blanchierte Haselnusskerne ⁵
- 500g Ricotta ³
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Birnen
- 200g weiße Schokodrops ^{3,4}

Was du zu Hause benötigst

- Butter oder Pflanzenöl
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Kelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1155kcal, Fett 69.2g, Kohlenhydrate 104.1g, Eiweiß 28.7g



1. Teig anrühren

75ml Kochsahne abmessen und in einem kleinen Topf beiseitestellen. Das **Mehl** mit der **restlichen Kochsahne**, 120ml Wasser, den **Eiern** und 1 kräftigen Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten **Teig** verrühren. Nach Bedarf mit etwas Wasser verdünnen, der **Teig** sollte etwa die Konsistenz von Sahne haben.



2. Ricotta verfeinern

Die **Orangenschale** abreiben. Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Ricotta** mit der **Orangenschale**, den **Nüssen** und dem **Vanillezucker** verrühren.



3. Obst schneiden

Die **Orange** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



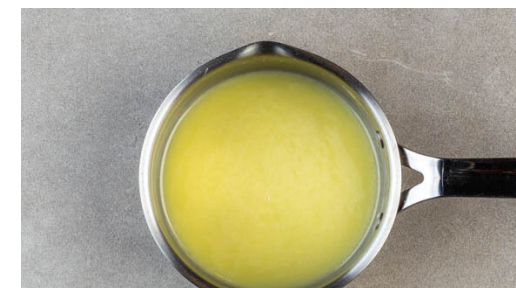
4. Crêpes ausbacken

1TL Butter oder Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine Kelle **Teig** hineingeben und die Pfanne gleichmäßig bewegen, um den **Teig** zu verteilen, dann 1-2Min. backen, bis die Ränder knusprig wird. Die **Crêpe** wenden und zu Ende backen. Den Vorgang mit dem **restlichen Teig** wiederholen und insgesamt **8 Crêpes** zubereiten. Dabei jedes Mal neues Fett in die Pfanne geben.



5. Crêpes füllen

Den **Ricotta** jeweils auf eine Hälfte der **Crêpes** streichen, mit dem **Obst** belegen und die **Crêpes** zu Vierteln falten.



6. Schokosauce zubereiten

Die **Kochsahne** im kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie beinahe köchelt, dann vom Herd nehmen und die **Schokodrops** zugeben. 1Min. stehen lassen, dann gründlich verrühren, bis die **Schokolade** geschmolzen ist. Die gefüllten **Ricotta-Crêpes** mit der warmen **Schokoladensauce** beträufeln und servieren.