



Ostern: Fruchtige Ricotta-Crêpes

mit warmer Schokoladensauce



ca. 30min



2 Personen

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 Schokoladensauce an, mit der wir unsere Crêpes am Ende beträufeln - oder gänzlich bedecken, je nach Gusto. Bon appétit!

- 150g Weizenmehl ¹
- 500ml H-Vollmilch ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 1 unbehandelte Orange
- 25g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 250g Ricotta ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Birne
- 75g dunkle Schokodrops ⁶

- Butter oder Pflanzenöl
- Salz
- Zucker

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1128kcal, Fett 57.4g,
Kohlenhydrate 112.5g, Eiweiß 39.1g



Das **Mehl** mit **250ml Milch**, den **Eiern** und 1 Prise Salz zu einem glatten **Teig** verrühren, dafür einen Schneebesen verwenden. Der **Teig** sollte etwa die Konsistenz von Sahne haben.



1TL Butter oder Pflanzenöl in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, eine Kelle **Teig** hineingeben und die Pfanne gleichmäßig bewegen, um ihn zu verteilen. Die **Crêpe** 1-2Min. backen, bis sie an den Rändern knusprig wird, dann wenden und zu Ende backen. Mit dem **restlichen Teig** ebenso verfahren, bis **4 Crêpes** entstanden sind.



Die **½ der Orangenschale** abreiben. Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Ricotta** mit dem **Orangenabrieb**, den **Nüssen**, dem **Vanillezucker** und 1 EL Zucker verrühren.



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



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



75ml Milch in einen kleinen Topf geben und 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.