

Crêpes au Chocolat mit Vanillefüllung

etwa 6 - 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Crêpes:

40 g Butter
150 g Mehl
30 g Kakaopulver
2 EL Zucker
3 Eier
1 ½ dl Milch
1 ½ dl Mineralwasser, mit
Kohlensäure

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
4 dl Milch
1 dl Rahm

Zum Ausbacken:

40 g Bratbutter

Garnitur:

Kakaopulver
Puderzucker

1 Crêpes:

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Zucker zugeben und mischen. Eier, Milch und Mineralwasser zusammen verquirlen und mit der flüssigen Butter zum Mehl geben. Mit einem Schwingbesen glattrühren. **Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.**

2 Füllung:

Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Rahm steif schlagen. Den Pudding mit dem Mixer cremig rühren und den Rahm unterheben.

Kalt stellen **ca. 1-2 Stunden.**

Bratbutter schmelzen. Eine kleine Bratpfanne (Ø Boden ca. 16cm) erhitzen, mit etwas Bratbutter auspinseln. Nach und nach 16 dünne Crêpes ausbacken. Auf jede Crêpe wenig Füllung geben und einmal falten.

Garnitur:

Auf einem Teller anrichten und mit etwas Kakaopulver und Puderzucker bestäuben.