Crepes mit Schokosauce

Dieses Rezept bietet alles, was das Herz von Naschkatzen begehrt: Köstliche Crepes mit Schokosauce und Bananen sind der perfekte Abschluss für jedes Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
2 TL	Kakaopulver
100 g	Mehl
300 ml	Milch
1 TL	Sonnenblumenöl

Für die Garnierung

2 Stk.	Bananen (bei Belieben noch mit Erdbeeren)
200 ml	Schokosauce

Zubereitung

1. Für die Crepes mit Schokosauce Banane schälen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben zusätzlich Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Das Mehl mit dem Kakaopulver in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.

2. Ei in die Mulde schlagen und Sonnenblumenöl dazugeben. Langsam die Milch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne portionsweise Crepes backen. Dazu immer so viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist und bei mittlerer Hitze backen.

4. Sobald die Unterseite goldbraun gebacken ist, wenden und von der anderen Seite fertig

backen. Herausnehmen, mit Bananen (nach Belieben noch Erdbeeren) und Schokosauce anrichten und servieren.

Tipp

Die Crepes mit Schokosauce nach Belieben mit gehackten Nüssen bestreuen.