

Zebraröllchen

Das Rezept von den Zebraröllchen spricht nicht nur Kinder an. Die Portionen sind klein und handlich, sodass man sie gut als Snack vernaschen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (zum Ausbacken)
200 g	Mehl
0.25 TL	Salz
3 Stk.	Eier
300 ml	Milch
30 g	Butter (geschmolzene)
50 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
50 g	Kuvertüre (dunkle)
1 EL	Backkakao
2 EL	Wasser
Nach Belieben	Milch-Schoko-Creme

Zubereitung

1. Für die **Zebraröllchen** zuerst die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Dann die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen.
3. Danach schon mal den Kakao mit dem Wasser zu einer glatten Sauce verrühren.

4. Nun das Mehl, das Salz, die Eier und die Butter in einer Schüssel geben und miteinander verrühren.
5. Jetzt die Milch nach und nach unterrühren bis man eine klümpchenfreie Masse hat.
6. Als nächstes den Teig in zwei Hälften aufteilen.
7. Dann in eine Hälfte den angerührten Kakao und die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Beide Teige sollten nun ca. 30 Minuten, abgedeckt, im Kühlschrank ruhen.
8. Jetzt in beide Teigmassen je 25ml Mineralwasser vorsichtig unterrühren.
9. Danach etwas Butterschmalz, Öl oder Margarine etc. in eine ca. 22-24cm Pfanne geben und erst aus der dunklen Masse ca. 4 dünne Crêpes/Palatschinken ausbacken. Diese an die Seite stellen und auskühlen lassen.
10. Nun auch aus dem hellen Teig 4 dünne Crêpes/Palatschinken ausbacken und diese ebenfalls auskühlen lassen.
11. Anschließend einen dunklen Crêpes nehmen und diesen mit der Milch-Schoko-Creme bestreichen.
12. Dann einen hellen Crêpes auf den bestrichenen dunklen Crêpes legen.
13. Diese nun eng aufrollen.

14. Danach die fertige Rolle in 4 gleich große Stücke schneiden und auf eine Servierplatte setzen. Mit den restlichen Crêpes die Schritte wiederholen, aber darauf achten, dass mal ein dunkler Crêpes außen ist und mal ein heller. Diese dann am besten auch im Wechsel auf der Servierplatte drapieren, dann schaut es noch mehr nach Zebra aus. Die Masse ergibt 16 Röllchen. Sollte man das dünne Ausbacken der Crêpes nicht ganz so gut beherrschen, empfehlen wir die doppelte Teigmenge zu machen.

Tipp

Am besten bei niedriger Temperatur ausbacken, damit gerade der helle Teig keine dunklen Flecken bekommt. Die Röllchen schmecken natürlich auch warm, nur sollte man sie dann sofort verspeisen, da ja sonst die Creme herausrinnt.