



# SCHOKOLADECRÊPES



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE CRÊPES

2 Ei(er)

250 ml Milch

150 g Weismehl

Prise(n) Salz

1 Pkg.

[päckchen] Vanillezucker

20 g Butter, zum Herausbacken

### FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis

160 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

1 EL Rum

50 ml Vollrahm, geschlagen

### ZUM GARNIEREN

100 ml Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Crêpes aus Eier, Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker einen glatten Teig zubereiten. Dünne Crêpes in Butter herausbacken.
2. Für die Füllung Schokolade schmelzen. QimiQ Classic und Rum einrühren. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
3. Auf jede Crêpe einen gehäuften Esslöffel Schokoladefüllung streichen, zusammenrollen und mit geschlagenen Rahm garnieren.