

Crepes Apricot



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	1/8 Liter
Salz	1 Prise(n)
Fett	Etwas / nach Bedarf
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Marillen / Aprikosen	½ kg
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Eier, Milch, Mehl und eine Prise Salz gut vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Fett in einer flachen Pfanne erhitzen.

Den Teig mit einem Schopflöffel (Suppenlöffel) dünn einfließen lassen, goldgelb anbraten lassen, wenden ebenfalls goldgelb anbraten lassen.

Aus der Pfanne nehmen.

Marillen kurz in kochendes Wasser geben und abschälen und in die Hälfte teilen.

Die Crêpes mit Marillenmarmelade bestreichen zu einem Dreieck formen.

Mit Staubzucker bestreuen und mit Mandelblättchen, Marillenhälften, Schlagobers und Schokoladensauce garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1500-Crepes-Apricot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at