



Crêpes mit Bananen-Quark Füllung und Schokosoße

Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter
3 Eier
500 ml Milch
200 g Mehl
100 g Zartbitter-Schokolade
30 g Kakaopulver
1 EL Speisestärke
5 EL Zucker
30 g Butterschmalz
2 Bananen
2 EL Zitronensaft
500 g Speisequark (20% Fett)
1 Pck. Vanille-Zucker
Melisse zum Verziern

Zubereitung:

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier, 250 ml Milch, Mehl und flüssige Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten quellen lassen.

Für die Schokoladensoße Schokolade grob hacken. 200 ml Milch aufkochen. Schokolade darin schmelzen. Kakao, Stärke, 3 EL Zucker und 50 ml kalte Milch verrühren und in die heiße Schokolade rühren, kurz aufkochen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. 1/8 des Teiges hineingeben und darin unter Wenden eine Crêpe ca. 16 cm goldbraun backen. Aus der Pfanne herausnehmen und sieben weitere dünne Crêpes backen.

Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Quark, Vanillezucker und 2 EL Zucker verrühren. Bananen unterheben. Crêpes mit Quarkmasse füllen und aufrollen, Crêpes mit der Schokoladensoße auf Tellern anrichten. Mit Melisse verziert sofort servieren.

Bon appétit!