

Crêpes mit Nuss-Schokosauce

FÜR 4 PERSONEN: 125 g Mehl, 1 Prise Salz 1 TL ger. Zitronenschale 1 TL ser. Orangenschale 1 Päckchen Vanillezucker 1/2 Tasse Milch 1/2 Tasse Wasser 3 Eier 30 g flüssige Butter 2 cl Orangenlikör Butter zum Ausbacken	Für die Sauce: je 25 g gehackte Mandeln, Haselnüsse, Pistazienkerne und Pinienkerne 1/8 l Milch 100 g Nutella 1 Päckchen Vanillezucker 4 cl Orangenlikör
--	---

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Salz, der Zitronen- und Orangenschale, dem Vanillezucker, der Milch und dem Wasser sowie den Eiern in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Tropfenweise die flüssige Butter oder Margarine und den Orangenlikör unterrühren, das Ganze zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
3. Für die Zubereitung etwas Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und portionsweise Crêpes ausbacken.
4. Für die Sauce die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Nüsse darin kurz anschwitzen.
5. Die Milch mit Nutella und dem Vanillezucker in eine feuerfeste Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen.
6. Mit dem Orangenlikör zu den Nüssen geben, erhitzen und bereitstellen.
7. Die ausgebackenen Crêpes dekorativ anrichten, zusammenfalten, mit der Nuss-Schokoladensauce überziehen und je nach Geschmack mit Eis servieren.