

Crêpes, an karamelierten Äpfeln und Schokochilimousse

Zutaten für 6 Portionen:

| | |
|---------|-------------------|
| 120 g | Mehl |
| 3 | Eier |
| 30 g | Butter, zerlassen |
| ¼ Liter | Milch |
| 1 Prise | Salz |

Für die Füllung:

| | |
|------|------------|
| 50 g | Butter |
| 60 g | Rohrzucker |
| 3 | Äpfel |

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern, zerlassener Butter und Salz den Teig bereiten. Die Crêpes möglichst dünn in einer beschichteten Pfanne mit wenig Fett backen und warm stellen.

Für die Füllung Butter erhitzen, Rohrzucker dazugeben und karamellisieren lassen. Äpfel in Scheiben schneiden und ca. 3 Minuten im Karamell weich dünsten. Auf jede Crêpe etwas von den Karamelläpfeln geben und "dreieckig" zusammenklappen.

Fertige Crêpes bis zum Füllen im warmen Ofen (80 Grad) aufbewahren.

Tipp: verschiedene Füllungen für den Crêpes: Nutela oder *Lieblings-* Marmelade oder Waldblütenhonig und oder andere Früchte karamellisieren

Chili - Schoko – Mousse leicht scharf

Zutaten:

150 g Schokolade (Chili-Zartbitter, z.B. von Lindt), 200 g Sahne 2 Ei(er), getrennte, 1 EL Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Schokolade hacken und zusammen mit 50 g Sahne in eine Schüssel geben. In einem heißen Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen lassen.

Eigelb und Puderzucker mit einem Mixer cremig schlagen und die Schokolade langsam unterrühren.

Eiweiß und 150 g Sahne getrennt voneinander steif schlagen, dabei Vanillezucker in die Sahne geben. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unter die Schokoladenmasse heben.

Die Mousse in Dessertgläser, -schälchen oder eine große Schüssel füllen und bis zum Verzehr mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Tipp: Als Dekoration kann man Chilischoten oder Erdbeeren in flüssige Schokolade tauchen und trocknen lassen.