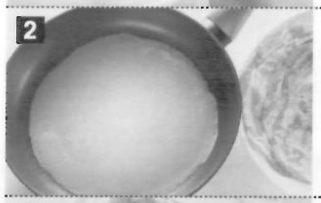
ZUBEREITUNG

Zutaten für 2 Personen

40 g Weissmehl
1 Prise Salz
je 1 Prise Nelkenpulver, Zimt, Kardamom
1 EL Zucker
1 dl Milch
1 Ei, verklopft
1 EL Bratbutter
50 g dunkle Schokolade mit Nuss
3 EL Kaffeerahm
2 Scheiben Vanille-Rahmglace
Kakaopulver



1 Mehl, Salz, Gewürze und Zucker in Schüssel mischen. Milch und Ei verrühren, zum Mehl geben und glatt rühren, ca. 20 Min. ruhen lassen.



2 In Teflonpfanne in wenig Butter 4 dünne Crêpes ausbacken. Für die Sauce Schokolade in Stücke brechen, mit Kaffeerahm in Pfännchen geben, bei kleiner Hitze schmelzen lassen.



3 Je 1 Scheibe Glace auf eine Crêpe geben, einrollen, mit Schokosauce beträufeln. Nach Belieben mit etwas Kakao bestäuben, sofort servieren.

EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



Coop Vanille-Rahmglace, in Blockform, 700 ml



Coop Crémant Nuss*, 200 g

Coop Naturaplan Bio-Weissmehl, 500 g





McCormick Zimt*, gemahlen, 32 g

Bratbutter, 450 g





Coop Kaffeerahm, 20 Portionen

Was Sie ausserdem benötigen:

- Kakaopulver
- Salz, Zucker
- Nelkenpulver
- Kardamom
- Milch
- 1 Ei

*Erhältlich in den grösseren Coop-Supermärkten.