



Schokoladen - Caneloni von Crepeteig mit Honigorangen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Lecker, fruchtig, für Kinder

Zutaten

- 100 g Zartbitter Schokolade, aufgelöst
- Für den Crepeteig:
 - 40 g Butter
 - 250 g Weizenmehl , gesiebt
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 2 Eier
 - 25 g Zucker
 - Prise Salz
 - 3/8 l Milch
- Etwas Butter zum Braten der Crêpes
- Zutaten für die Vanille Crème:
 - 3 - 4 Eigelbe
 - 125 g Zucker
 - 1/4 l Milch
 - 1/2 l Sahne
 - Mark von 1 - 2 Vanillestangen
 - 8 g Gelatine, eingeweicht
- Für die Honigorangen:
 - Filets von 4 Orangen
 - 3 El Bienenhonig
 - 1 El Orangenkonfitüre
 - Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Schokolade auf einem heißen Wasserbad auflösen.

Schritt3

Der Crepe Teig: (Ergibt ca. 10 - 12 Crepes)

Schritt4

Das Mehl, die Milch, den Zucker, und ganze Eier zu einem schlanken Teig verrühren, und die erwärmte die Butter, sowie den Abrieb unterrühren.

Schritt5

Nunmehr möglichst dünne, leicht gebräunte Crepes herausbacken, auslegen. Mit der flüssigen Schokolade mittels eines Küchenpinsels bestreichen..

Schritt6

Die Vanille Crème:

Schritt7

Die Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kleinen schwarzen Körner vorsichtig herauskratzen.

Schritt8

Mit den Schoten zur Milch geben und diese erhitzen.

Schritt9

Etwas "ausziehen" lassen, die Schoten wieder entfernen.

Schritt10

Die Eigelbe, den Zucker und das Vanillemark auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die eigelbe gut ausgaren.

Schritt11

Die heiße Milch zu den Eiern geben, unter ständigem Rühren gut ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist.

Schritt12

Intensiv auf dem Boden und an den Seiten rühren.

Schritt13

(Es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird) Das

nennt der Profi zur „Rose“ bringen.

Schritt14

Danach die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazu geben, unterrühren, erkalten lassen.

Schritt15

Vor dem „Stocken“ die geschlagene in zwei Schritten vorsichtig drunter heben, die Masse in einen Spritzbeutel geben.

Schritt16

Die ausgelegten Crepes „üppig“ füllen und wie ein Caneloni zusammen rollen.

Schritt17

Die Honigorangen:

Schritt18

Den Honig und die Konfitüre mit etwas Butter schmelzen.

Schritt19

Gern lösche ich mit etwas „Grand Marnier“ ab und gebe die Orangenfilets dazu. Nur kurz erhitzen, schwenken.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

1 - 2 Caneloni mit / auf den lauwarmen Orangen und Eiscrème anrichten und sofort mit Puderzucker gestäubt, servieren

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** honigorangen, warme desserte, zur „rose“ bringen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-caneloni-von-crepeteig-mit-honigorangen/>