

# Schoko-Crepes mit Hollercreme und (Chili)Orangensauce

---

## Zutaten für 4 Portionen:



### *Hollercreme:*

ca. 50 ml Hollerblütensirup  
200 g Mascarpone oder Topfen  
2 Tl Holunderblüten (getrocknet)  
200 ml Schlagsahne  
Zitronenabrieb

### *Orangensauce:*

250 ml Orangensaft  
2 Orangen  
50 g Zucker  
1 El Gran Maniere oder Rum  
1 Prise Chili aus der Mühle (je nach Schärfe)  
(alternativ: Sternanis, ½ Zimtstange, 1 Kardamonkapsel)

### *Palatschinkenteig:*

2 Eier  
ca. 150 ml Milch  
ca. 80 g Mehl  
60 g Schokolade 70%

## Zubereitung:

Die Schlagsahne mit Hollerblüten aufkochen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag abseihen und aufschlagen.

Mascarpone mit Hollersirup verrühren, Zitronenabrieb zufügen und die Hollersahne unterheben.

Für die Orangensauce den Zucker in einer Pfanne karamelisieren und mit dem Orangensaft und bei Belieben Rum ablöschen. Gewürze hinzufügen und ca. um die Hälfte einreduzieren bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Orangen filetieren und zum Schluss zur Sauce geben.

Palatschinke: Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier, Milch, Mehl und Prise Salz zu einem glatten Teig verquirlen, Schokolade zum Schluss untermengen. In einer Pfanne und mit wenig Butter die Schokopalatschinken backen.

Die Palatschinken mit Creme bestreichen, zu Vierteln falten und mit Orangensauce anrichten.