Gefüllte Walnuss-Crêpes

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	254 kcal/ 1.062 kJ	Fett:	15 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6 g
Kohlenhydrate:	24	ungesättige Fettsäuren:	9 g

Zubereitungszeit:
45 Minuten + 2 Stunden Kühlzeit

Zubereitung:

1. Für den Teig die Eier in einer großen Schüssel schlagen, Mehl durchsieben und zusammen mit einer Prise Salz hinzufügen. Die Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine homogene, flüssige Masse entsteht. Die gehackten Walnüsse dazugeben, alles vermischen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig nach 2 Stunden aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Stück Butter in einer unbeschichteten Pfanne erhitzen und ein paar Esslöffel des Teiges hineingeben. Die Pfanne so bewegen, dass der Teig den Boden vollständig bedeckt, und den Crêpe für 1 Minute backen. Crêpe wenden und die andere Seite backen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

3. Die Crème double mit einem Kochlöffel aufschlagen. Wenn diese fast steif ist, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weiter rühren. Walnüsse hinzufügen und rühren, bis alles gut vermengt ist. Die Crêpes mit der Schlagsahne füllen und falten oder rollen. Honig leicht erhitzen und über die Crêpes geben, sofort servieren.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig

3	Eier
250 g	Mehl
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
30 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
2 EL	Butter

Für die Füllung

200 ml	Crème double
50 g	kalifornische Walnüsse, grob gehackt
40 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
2 EL	Honig