

**Zutaten:**

**Teig**

- 2 Ei(er)
- 125 ml Milch
- 1 TL Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 4 EL Mehl
- 2 EL Mandelblättchen
- etwas Öl zum Ausbacken

**Füllung**

- 100 g Nuss-Nugat-Creme
- 100 g Frischkäse
- 50 g Krokant,  
(Haselnusskrokant)
- 200 g Erdbeeren



Schoko-  
Mandel-Crêpes  
mit Erdbeeren

**Zubereitung:**

**Crêpes**

Alle Zutaten für den Teig bis auf die Mandelblättchen zu einer glatten Masse verrühren. Das Öl in der Pfanne erhitzen, und während dessen vorsichtig die Mandelblättchen in den Teig unterheben. Crêpes portionsweise ausbacken und in einem vorgewärmten Backofen bei ca. 70° C warmhalten.

**Füllung**

Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Frischkäse mit der Nuss-Nugat-Creme und Krokant mischen, danach auf die Crêpes verteilen. Anschließend Erdbeeren in Stücke schneiden, auf den Crêpe legen und alles zusammenrollen.

**Zusammenfügen**

Die gerollten Crêpes auf Tellern anrichten, mit den restlichen Erdbeeren und etwas Schokolade dekorieren.