

RECIPE

Lava Risoles mit nutella®

Pfiffig

35 min



ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

Für die Lava Risoles:

125 g Mehl

60g Butter (30g geschmolzen + 30g ungesalzen)

1 Ei

300 ml Milch

1/2 Teelöffel Salz

20 g geröstete Haselnüsse

Öl zum Anbraten

Für die Panade:

2 Eier

100 g Mehl

200 g Semmelbrösel

Zum Garnieren:

15g nutella® pro Portion

Back-Utensilien:

1 Küchenmaschine

1 Rührschüssel

1 Pfanne

1 Kelle

1 Küchentuch



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl, Butter, Ei, Milch und Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren und beiseitestellen.
- 2** Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und 1 Kelle Teig in die Pfanne geben. Den Crêpes bei niedriger bis mittlerer Hitze 3 Minuten auf jeder Seite backen. Auf einem Abkühlgitter vollständig abkühlen lassen.
- 3** Geröstete Haselnüsse auf dem Crêpes verteilen. Die Seiten der Crêpes nach innen klappen und die Crêpes aufrollen.
- 4** Für die Panade Eier verquirlen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel in separate Schüsseln geben. Die Crêpes zuerst mit Mehl bestäuben. Dann die Crêpes in die Eier tauchen und abschließend in den Semmelbröseln wenden.
- 5** Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Lava Risoles goldbraun braten. Danach aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit nutella® beträufeln.

Hat's geschmeckt?

Teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept