



# Süß gefüllter Schoko-Döner mit Früchten



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 15 Min. Ziehzeit

pro Portion: 3739 kJ, 893 kcal, 120 g Kohlenhydrate, 18,3 g Eiweiß, 41,9 g Fett, 158 mg Cholesterin, 9,86 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

## Zubereitung

Wir sind endlich im absoluten Schokoladen-Himmel angekommen. Von hell bis dunkel, dieser süße Schoko-Döner wird all deine Bedürfnisse an einer leckeren Süßspeise erfüllen. Und wenn du glaubst, dass es nicht noch besser geht, dann irrst du dich. Denn die süße Schokolade wird in einem leckeren Pfannkuchen verpackt und mit vielen bunten Früchten verziert. Und los geht's:

### Step 1:

Zuerst wird die dunkle Schokolade gehackt und über einem Wasserbad geschmolzen. Dann einen Plastikbehälter schräg in eine Schale legen und die geschmolzene Schokolade hinein füllen. Die Schokolade dann vollständig auskühlen lassen.

### Step 2:

Wenn die dunkle Schokolade fest geworden ist, die weiße Schokolade hacken und zum Schmelzen bringen. Dann über die dunkle Schokolade gießen und wieder fest werden lassen. Zum Schluss die Vollmilchschokolade hacken, schmelzen und über die weiße Schokolade gießen.

### Step 3:

Für den Pfannkuchen aus Mehl, Milch, Salz, den Eiern und Zucker einen Pfannkuchenteig rühren. Falls der Teig etwas klumpig wird, einfach mit dem Pürierstab mixen. Den Teig für ca. 15 Minuten ziehen lassen.

### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du das Obst putzen und ggf. in kleine Stücke schneiden. Die Sahne mit dem Vanillezucker zusammen steif schlagen.

### Step 5:

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, eine Kelle voll Teig hineingeben und nacheinander die Pfannkuchen ausbacken.

### Step 6:

Für die Schokosoße das Wasser, den Zucker und den Vanillezucker in einen Topf geben und so lange köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Anschließend vom Herd nehmen und den Kakao einrühren. Die Soße nun zurück auf den Herd stellen und unter Rühren noch einmal aufkochen lassen, bis daraus eine glatte, leicht dickliche Soße entstanden ist.

### Step 7:

Dann kannst du die Pfannkuchen auf einen Teller geben und den Schoko-Döner mit einem Sparschäler oder einem Messer darauf hobeln und mit Obst und Sahne dekorieren. Den Pfannkuchen dann wie einen Briefumschlag zuklappen und mit Puderzucker bestreut und Schokoladensoße beträufelt servieren.

## Zutaten

### Für den Schoko-Döner

200 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	weiße Kuvertüre
200 g	Vollmilchschokolade
250 g	Mehl
440 ml	Milch
	Salz
4	Eier
1 Prise	Zucker
100 g	Heidelbeeren
1 bis 2	Bananen
100 g	Himbeeren
200 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
	Butter zum Ausbacken
1 EL	Puderzucker

### Für die Schokosoße

300 ml	Wasser
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
120 g	Kakaopulver

