Crêpes



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für ca. 25 Stk.

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 375 | g | Mehl | 1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. |
| ¾ | TL | Salz |
| 6 |  | Eier | 1. Eier und Milch verrühren, in die Mulde giessen. Von der Mitte her mit dem Schwingbesen anrühren. Geschmolzene Butter nach und nach dazugeben. Rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. |
| 9 | dl | Milch |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 150 | g | Bratbutter | Wenig Bratbutter in der Pfanne erhitzen.  Eine Kelle voll Teig unter Schwenkbewegungen in die Pfanne giessen, so dass der ganze Pfannenboden gleichmässig dünn mit Teig überzogen ist. Crêpe hellbraun backen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Milch durch laktosefreie Milch ersetzten. * Pflanzenmilch und Maizena verwenden. * Fertige Crêpes im Backofen warmhalten. Ofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 70°C). * Mit Nutella, Konfitüre, Zimt-Zucker, Apfelmus füllen oder garnieren | |