

Rezept

Crêpes Grundrezept

Ein Rezept von Crêpes Grundrezept, am 29.04.2024

7		+	-	+	Δ	10
	u	τ	а	ш	е	п

1,5 EL Butter **150 g** Mehl

350 ml Milch **3** Eier (Größe M)

1 Prise Salz **4 EL** Mineralwasser mit Kohlensäure

etwas Öl zum Ausbacken

Für süße Crêpes nach Belieben:

2 EL Zucker oder 2 Päckchen Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange oder Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück (24 cm Ø) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 92 kcal, 3 g F, 3 g EW, 13 g KH

Zubereitung

_		Zubereitung					
	L.	Die Butter schmelzen.					
	2.	Zuerst das Mehl und die Milch mit den Quirlen des Handrührgerätes gründlich verschlagen.					
	3.	Dann die Eier, das Salz, die geschmolzene Butter und das Mineralwasser unterrühren.					
_	4.	Für süße Crêpes-Varianten Zucker und/oder Zitrusschale untermischen.					
	- •						
١	5.	Den Crêpes-Teig abdecken und etwa 30 Min. quellen lassen.					

6. Die Crêpes nacheinander in einem Crêpes-Maker oder einer Pfanne mit etwas Öl ausbacken.