

Rezept

Baghrir – Marokkanische Crêpes

Ein Rezept von Baghrir – Marokkanische Crêpes, am 06.05.2024

Zutaten

10 g frische Hefe	1/8 l Milch
1 Ei	200 g Weizenmehl
60 g sehr feiner Grieß	1/2 TL Salz
4 TL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerkrümeln und in einer Schüssel mit der Milch verrühren. Zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.

2. Das Ei unter die angerührte Hefe rühren. Nach und nach Mehl, Grieß und Salz unterrühren. Der Teig sollte noch flüssig sein. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. 30 Min. ruhen lassen.

3. 1 TL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel des Teigs in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen. Bei schwacher Hitze so lange ohne zu wenden backen, bis die Unterseite goldbraun und die Oberfläche gar und löcherig ist.

4. Aus dem übrigen Teig in der restlichen Butter 3 Crêpes backen und sofort heiß servieren.