

Rezept

# Crêpes Grundrezept

Ein Rezept von Crêpes Grundrezept, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>1,5 EL</b> Butter	<b>150 g</b> Mehl
<b>350 ml</b> Milch	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>1 Prise</b> Salz	<b>4 EL</b> Mineralwasser mit Kohlensäure
<b>etwas</b> Öl zum Ausbacken	

### Für süße Crêpes nach Belieben:

<b>2 EL</b> 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

1. 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 Zitruschale untermischen.

---

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.