

Rezept

Crepes Rezept - Original Teigrezept

Ein Rezept von Crepes Rezept - Original Teigrezept, am 05.12.2025

Zutaten

1,5 EL Butter

350 ml Milch

1 Prise Salz

etwas Öl zum Ausbacken

150 g Mehl

3 Eier (Größe M)

4 EL Mineralwasser mit Kohlensäure

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

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 Zitrusschale 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.