

Rezept

Französische Crêpes

Ein Rezept von Französische Crêpes, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Butter	120 g Mehl
1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale	2 EL Zucker
1 kleine Prise Salz	3 Eier (M)
1/4 l Milch	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 50 g Butter zerlassen und leicht bräunen, bis sie nussig duftet. Zum Abkühlen in ein Schüsselchen umfüllen.

3. Mehl, Orangenschale, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, die Nussbutter und die Milch dazugeben und alles glatt verrühren – das geht am leichtesten mit einem Pürierstab (ersatzweise einfach einen Schneebesen verwenden).

4. Den Crêpes-Teig mind. 30 Min. ruhen und quellen lassen.

5. In einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) nacheinander 12 hauchdünne Crêpes ausbacken: Jeweils ½ TL Butter zerlassen, 1 kleine Schöpfkelle Teig (ca. 50 ml) dazugeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig dünn darin verteilen. Crêpe auf dem Herd bei mittlerer Hitze 2 Min. backen, bis die Oberfläche feucht, aber nicht mehr flüssig aussieht. Die Crêpe wenden und in ca. 2 Min. fertig backen. Auf einen Teller gleiten lassen. Aus dem übrigen Teig weitere Crêpes backen, bis der Teig verbraucht ist.

6. Alle fertig gebackenen Crêpes auf dem Teller stapeln und servieren. Sehr fein schmeckt dazu: Rosinenquark, Schokocreme oder auch eine Konfitüre – damit kann sich jeder seine Crêpe ganz nach Belieben füllen.