

Rezept Crêpes Grundrezept

Crêpes

Ursprünglich stammen Crêpes aus Frankreich und ähneln ein wenig den Pfannkuchen, Crêpes werden jedoch dünner ausgebacken.

Zutaten:

30 g geschmolzene Butter

150 g Mehl

2 Eier, Größe M

250 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung:

In eine große Schüssel das Mehl hinein sieben, die Eier mit der Butter verquirlen und zu dem Mehl in die Schüssel geben und diese Zutaten zu einer Masse mit dem Schneebesen verrühren.

Anschließend langsam die Milch unter ständigem Rühren eingießen und dies zu einem glatten Crêpes Teig vermengen.

Das langsame Zufügen der Milch ist wichtig, damit keine Klümpchen entstehen.

Den Teig nun ungefähr 1 Stunde quellen lassen.

Anschließend die Crêpes in einer Pfanne ausbacken.

D.h. eine flache Pfanne auf dem Herd erhitzen, eventuell etwas Fett hineingeben.

Jetzt ca. eine halbe Suppenkelle Teig in der Pfanne verteilen, so dass gerade eben der Pfannenboden mit Teig bedeckt ist.

Sobald die Crêpes auf einer Seite hellgelb gebacken sind, sofort umdrehen, von der zweiten Seite ebenso backen und auf einem Teller im Ofen warm halten, bis der ganze Teig auf diese Art verarbeitet wurde.

Die einzelnen Crêpes nun z.B. mit Nutella bestreichen und aufrollen.

Die Crêpes können natürlich auch mit allerlei Sachen belegt werden, z.B. mit Zucker und Zimt, mit Bananen und Nutella. Wenn keine Kinder mitessen kann auch noch 1 EL Rum dem Teig beigefügt werden.