

Crêpes



Zubereitung (ca 10 Stück)

250 g Mehl
3 Eier
1 EL Öl
1 TL Salz
5 dl Milch
2 dl Rahm

- Alle Zutaten gut vermischen und 30 Minuten in der Kälte ruhen lassen
- Den Teig mit einem kleinen Sossenlöffel (Fassungsvermögen etwa vier Esslöffel) in die heiße, ganz leicht gefettete Pfanne (mit möglichst flachem Rand) geben
- Den Teig durch vorsichtiges Schwenken gleichmäßig verteilen oder mit einem Crêpe-Schieber kreisförmig verstreichen
- Die Crêpe bei mässiger Temperatur backen, sie sollte nicht zu dunkel werden
- Sobald die Oberfläche trocken ist und sich die Ränder von der Pfanne lösen, kann die Crêpe gewendet werden
- Während des Fertigbackens Pfanne mehrmals rütteln

Süsse Crêpes:

- Bei süssen Crêpes kann dem Teig 2 EL Zucker beigefügt werden

Füllung süss:

- Zimtucker
- Nutella
- Bananen
- Rum + Rahm
- Erdbeeren

Füllung salzig:

- Käse
- Spinat
- Schinken
- Pilze
- Hackfleisch
- Gemüse