

Crêpes (Grundrezept)



Zutaten für 8-10 Stück:

120 g Mehl
2 Msp Salz
150 ml Vollmilch
3 Eier
150 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
3 EL flüssige Butter

Für die Pfanne:

je Crêpe eine Msp Butterschmalz

Besondere Hilfsmittel:

Crêpes-Pfanne (25 cm)
kleinerer Schöpflöffel (ca. 30 ml)
Pfannenwender
Alufolie

1. Butter schmelzen, ohne dass sie braun wird.

2. Mehl und Salz vermischen, mit der Milch und den Eiern mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Das Mineralwasser und die flüssige Butter einrühren.

3. 30 Minuten ruhen lassen.

4. Crêpes-Pfanne vorheizen. Eine Msp Butterschmalz in der Pfanne schmelzen lassen.

5. Einen kleinen Schöpfer voll Teig in die Pfanne gießen, durch Schwenken verteilen. Die dünnen

Crêpes auf jeder Seite knapp eine Minute braten.

6. Fertige Crêpes bei 40° im Backofen warm halten, dabei mit Alufolie abdecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Grundrezepte, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.08.2016