

Grundrezept für süße und pikante Crepes
(ergibt etwa 8 - 12 Crepes)

Pikante Crepes:

125 g Weizenmehl
2 Eier
ø TL Salz
1 1/2 EL ÖL
⊕ 1 Milch

Süße Crepes:

zusätzlich 1 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker zufügen,
dabei die Salzmenge etwas verringern.

Der Crepes - Teig sollte vorzugsweise 1 Stunde im voraus zubereitet werden.

1. Das Mehl, die Eier und das Salz /evtl. auch den Zucker) mit einem Holzlöffel mischen.

Das Öl zugeben und nach und nach die Milch zugießen.

Mit einem Schneebesen oder dem Quirl des Handrührgerätes alles gut verrühren bis der

Teig eine flüssige, homogene Konsistenz hat.

2. Lassen Sie den Teig zum Ausquellen ca. 1 Stunde ruhen, bevor Sie ihn auf der vorgeheizten Backfläche mit Hilfe des Teigverteilers mit kreisenden Bewegungen gleichmäßig verteilen.

3.

4. Nach ca. 1 Minute wird die Crepe gedreht (dies geht am besten mit einer Palette), um dann von der anderen Seite noch eine weitere Minute gebacken zu werden.

Die gebackenen Crepes werden mit Zucker bestreut oder mit Marmelade, Honig, Likör oder anderen Füllungen bestrichen. Dann werden sie zu Vierteln gefaltet oder zu Tuben oder Rollen zusammengerollt.

Gutes Gelingen