

Crêpes



Das brauchst du:

500 g Mehl
3 Eier
750 ml Milch oder Wasser
1 Prise Salz

* Schüssel
* Messbecher
* Rührgerät
* Pfanne o. Crêpeisen
* Kelle

süße Varianten:

Marmelade, Nutella, Honig, Zimt u. Zucker, Apfelmus

herzhafte Varianten:

Käse, Schinken, Salami, Röstzwiebeln, Kräuterquark

So geht´s:

1. Mehl in eine Schüssel geben. Eier und etwas Milch oder Wasser dazugeben.
2. Die Zutaten verrühren und nach und nach die restliche Milch oder Wasser dazugeben.
3. Der Teig sollte eine gleichmäßige Konsistenz haben. Haben sich Klümpchen gebildet, dann den Teig durch ein Sieb streichen.
4. Den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

5. Die Pfanne mit etwas Butter einfetten. Mit einer Kelle den Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen, in dem die Pfanne geschwenkt wird. Den Crêpe von beiden Seiten goldbraun backen. Wenn vorhanden, geht ein Crêpeisen natürlich auch.
6. Den fertigen Crêpe auf einen Teller legen, mit den oben aufgelisteten Zutaten je nach Wahl bestreuen oder bestreichen und abschließend einrollen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt