



Zutaten für 4 Portionen

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
2 Stk	Eier
200 ml	Milch
250 ml	Wasser
50 g	Butter



Portionen Berechnen Einkaufsliste

Zeit 55 min. Gesamtzeit
(25 min. Zubereitungszeit + 30 min. Kochzeit)

Schwierigkeitsgrad einfach

Zubereitung

1. Milch, Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel verrühren. Nach und nach Wasser und zerlassene Butter beimengen und gut verrühren. Den Teig kühl eine halbe Stunde quellen lassen.
2. Die Teigmasse in einer angefetteten Pfanne mit einem Schöpflöffel geben. Es sollte nur eine ziemlich dünne Schicht der Masse in der Pfanne sein, und die Pfanne vorsichtig leicht schwenken.
3. Die Crêpes bei mittlerer Temperatur backen bis die Oberfläche trocken ist und sich die Ränder von der Pfanne leicht lösen. Crêpe wenden und mehrmals rütteln.
4. Im warmen Backofen bei 80°C bis zum Füllen aufbewahren.

Welchen Crêpe magst du am liebsten?

- Crêpe nature: ohne alles
- Crêpe suzette: mit Orangenmarmelade
- Crêpe au chocolat: mit Nutella
- Crêpe à la crème chantilly: mit Sahne
- Crêpe normande: mit einem Schuss Calvados und Apfelmus 😊
- Crêpe caramel-beurre salé: mit salziger Butter und Karamelsoße
- Etc.

Bon appétit!