

CRÊPES / GRUNDREZEPT



Crêpes werden wie Pfannkuchen und Pancakes aus einem flüssigen Teig in der Pfanne ausgebacken. Alle drei Varianten sind vom Grundprinzip sehr ähnlich und unterscheiden sich hauptsächlich in der Zubereitung und damit der Konsistenz. Die französischen sehr dünnen Crêpes kannst du auch auf einer ganz flachen Crêpes Platte ausbacken. Gerade auf Weihnachtsmärkten, auf der Kirmes, Kerwe oder bei Festen und Festivals sind gefüllte Crêpes ein Klassiker. Egal ob süß mit Nutella, Zimt-Zucker oder Schokoriegeln oder herzhaft mit Käse, Tomate-Mozzarella oder Schinken könnt ihr die Crêpes füllen.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

TEIG

Gib das Mehl in eine große Schüssel und gib die Eier in die Mitte. Verrühre die Eier mit dem Mehl und nimm dabei immer mehr Mehl von außen nach innen auf. Gib die Milch nach und nach dazu und füge das Wasser hinzu, sobald sich alles verbunden hat. Rühre das Salz, den Zucker und die flüssige Butter kurz ein. Lasse den Teig dann abgedeckt für 30 Minuten ruhen.



Für eine hübsche goldene Farbe kannst du 0,5 TL Kurkumapulver in den Teig rühren.

CRÊPES:

- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **6** Eier
- ☐ **500 g** Milch
- ☐ **500 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **1 EL** Zucker
- ☐ **100 g** Butter (flüssig)

CRÊPES AUSBACKEN

Fette eine Pfanne und erhitze sie auf mittlere Stufe. Gib den Teig mit einer kleinen Schöpfkelle hinein und verteile ihn, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Backe den Crêpe dann kurz von der ersten Seite, wende ihn und backe ihn von der zweiten Seite leicht goldbraun fertig. Nimm ihn aus der Pfanne und fülle die nächste Portion Teig in die Pfanne, backe so den gesamten Teig aus. Serviere die Crêpes mit süßem oder herzhaftem Belag oder rolle sie mit einer Creme und Fruchteinlage zu Crêpe Rolls auf. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!