

Crêpes-Rezept (für 4 Personen)

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 3 Eier (Größe M)
- 350 ml Milch
- 1 EL Puderzucker
- 1 Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 30 g bzw. 1 ½ EL Butter
(zerlassen)
- 4 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
- etwas Öl zum Herausbacken



Foto: Anna und Gerold Kiefl

Zubereitung:

- Die Butter schmelzen.
- Zuerst das Mehl und die Milch mit den Quirlen des Handrührgeräts vermischen.
- Dann die Eier, das Salz, die Butter und das Mineralwasser unterrühren.
- Zucker bzw. Vanillinzucker untermischen.
- Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten quellen lassen.
- Mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze herausbacken.

P.S. Der Teig ist sehr flüssig. Die Crêpes sollen ja hauchdünn werden.

Bon appétit!