



shutterstock.com • 794992711

Grundrezepte für ‚süße‘ und ‚pikante‘ Crepes

Zutaten für ‚pikante‘ Crepes

125 g Weizenmehl
002 Stck. Eier
1/2 TL Salz
1 ½ Eßl. Öl
1/4 Ltr. Milch

Zutaten für ‚süßes‘ Crepes

125 g Weizenmehl
002 Stck. Eier
1 Prise Salz
1 ½ Eßl. Öl
1/4 Ltr. Milch
1 Eßl. Zucker
1 Päck. Vanillinzucker

Der Crepes-Teig sollte vorzugsweise 1 Stunde im Voraus zubereitet werden!

Zubereitung:

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.

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

Nach ca. 1 Minute wird der Crepes gedreht, um dann von der anderen Seite noch eine weitere Minute gebacken zu werden.

Beilagen:

Grüner Salat, Gurken, Knoblauchquark usw.