

♥ WIR BACKEN MIT DIR ♥

LECKERE CRÊPES

Für 6 Personen. Fertig in 17 Minuten!



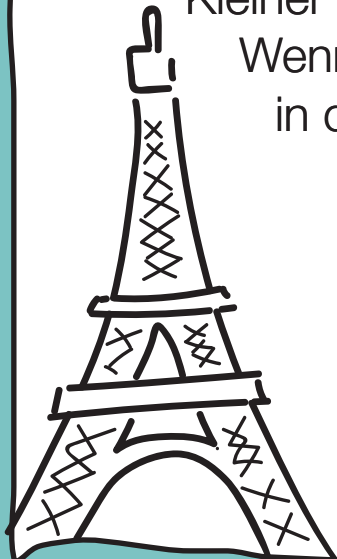
DU BRAUCHST DAZU:

375 g Mehl - 3 Prisen Salz - 6 Eier - 90 g Butter - 1 Liter Milch

UND SO GEHTS:

Misch das Mehl und Salz in einer Schüssel.
Mach eine Mulde. Das sieht dann aus wie ein kleiner Vulkan.
Gib die Eier und die geschmolzene Butter in deinen Vulkan
und vermisch alles gut.
Jetzt noch die Milch - in kleinen Schritten - dazuschütten.

Eine Pfanne mit Öl einfetten.
Kleiner Tipp: Mit einem Silikonpinsel geht es ganz leicht.
Wenn das Öl schön heiß ist, ca. 1 Schöpflöffel Teig
in die Pfanne geben. Am besten darauf achten,
dass die Crêpes schön dünn bleiben.
Dann schmecken sie am besten.



BON APPÉTIT
vertbaudet

