

Crêpes

Das Rezept habe ich von:

Meiner Schwester

Es wird besonders oft und lecker in diesem Land gekocht:

Frankreich



Zutaten:




250 g	Mehl
500 ml	Milch
50 g	Zerlassene Butter
4	Eier
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Butter für die Pfanne

Geräte:

Eine große Pfanne
Eine kleine Pfanne
Ein Kochlöffel
Ein Pfannenwender



Arbeitsschritte:

1)		In der kleinen Pfanne 50 g Butter zum Schmelzen bringen.
2)		Ich habe in einer großen Schüssel Mehl, eine Prise Salz und Vanillezucker vermischt.
3)		  Dann habe ich die Milch und die Eier dazugegeben und alles in der großen Schüssel zusammengerührt.
4)		Nachdem ich alles verrührt hatte, habe ich die zerlassene Butter dazugegeben und zu einem glatten Teig verrührt.
5)		Den Teig anschließend für etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
6)		Man braucht wieder Butter und schmiert sie in eine große Pfanne.

7)		Wir gießen den Teig in die Pfanne und verteilen den teig gleichmäßig in der Pfanne.
8)		Dann muss es 2 Minuten braten. Danach wird der Crêpe gewendet damit die andere Seite auch 2 Minuten braten kann.
9)		Dann kann man nach Wunsch Nutella oder Marmelade daraufstreichen.

Darum habe ich dieses Rezept ausgewählt...

Als ich im Urlaub war hatte ich es probiert und weil es mir so gut schmeckte, wollte ich es ausprobieren.

