Crèpes Grundrezept

Crèpes Grundrezept



- 500 ml Milch
- 1/2 Teelöffel Salz
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 20-50 g Zucker
- 50 g Butter

Außerdem

- Fett für die Bratpfanne

Teig zubereiten

1. Für den Teig die Milch, Salz, Mehl, Eier und Zucker verquirlen.
2. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.
3. Flüssige Butter zum Teig geben und alles gut verrühren.
4. Den Teig rund 30 Minuten quellen lassen.
5. Beschichtete Bratpfanne erhitzen.

6. In wenig heißem Fett etwas Teig in die Pfanne geben und diesen verlaufen lassen.

Ausbacken

1. Nach 1-2 Minuten wenden und die andere Seite ausbacken.
2. Noch heiß servieren.