



Crêpe

ZUTATEN: (8 Personen)

4 Eier (mittelgroß)
250 ml Milch
4 gehäufte EL Mehl
1 Prise Salz
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
Butterschmalz zum Ausbacken

KOCHGESCHIRR:

TOLLE Pfanne ohne Heißluftdeckel
Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Eier, Milch, Prise Salz in den großen Behälter der Mixpress geben und mit dem Impulsschalter zu einer noch (dick)flüssigen Creme verrühren
2. Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen und mit Mineralwasser aufgießen und vorsichtig verrühren. Dann den Teig etwas ziehen lassen (10-15 Minuten) –
Wichtig: Der Teig muss richtig vom Löffel laufen (evtl. etwas Flüssigkeit nachgeben)
3. Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen und etwas Butterschmalz hineingeben
4. Sobald diese flüssig ist auf 2/3 Hitze hochstellen und mit einer kleinen Kelle den Teig durch Schwenken dünn in der Pfanne verteilen
5. Beidseitig goldgelb backen
6. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller legen
7. Mit Zimt & Zucker, Nutella, Marmelade oder Erdbeercrème bestreichen

TIPP

Crêpes kann man sowohl süß als auch salzig füllen, das Grundrezept bleibt immer das gleiche, da kein Zucker im Teig ist!