



Crepes

von Christoph Thomet

Mengen für 50 Personen

1.25 kg Mehl	
60 g Salz	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
1.25 Liter Milch	Milchwasser mischen 1 Teil Milch, 1 Teil Wasser
1.25 Liter Wasser	
375 g Butter	schmelzen
37.5 Stück Eier	
5.0 Stück Vanillezucker (8g)	Milchwasser mit Butter, Vanillezucker und Eiern verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne(mit möglichst flachem Rand) erhitzen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden überzogen ist, Hitze reduzieren. Den Teig durch vorsichtiges Schwenken gleichmäßig verteilen oder mit einem Crêpe-Schieber kreisförmig verstreichen. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Kann auch mit anderen Sachen gefüllt werden