

Crêpes

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

50 g Butter

175 g Mehl Weissmehl

1.0 g Salz

4.0 dl Milch

1.25 dl Wasser

5.0 Stück Eier

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch, Wasser, Eier und die abgekühlte Butter verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 min quellen lassen