

Crepes Hauptmahlzeit und Dessert von Marcus Bosshard

Mengen für 15 Personen

2.25 kg Mehl	In eine Schüssel geben
2.25 TL Salz	Zum Mehl geben
13.5 Stück Eier	Zum Mehl geben
4.5 Liter Milch	Zum Mehl geben und zu einem glatten Teig rühren
225 g Mozzarella	in kleine Stücke schneiden, um Crepes damit zu belegen
4.5 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, um Crepes damit zu belegen
375 g Greyerzer	in kleine Stücke schneiden, um Crepes damit zu belegen
300 g Zucker	auf Crepes streuen
1.5 TL Zimt	Mit Zucker mischen, um auf Crepes zu streuen
450 g Kochschokolade	in kleine Stücke brechen, um Crepes damit zu belegen
1.5 dl Zitronensaft	nach Belieben auf Crepes geben