



Crepes - süss mit mehr

von sansibar

Mengen für 10 Personen

250 g Mehl	
12 g Salz	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
2.5 dl Milch	Milchwasser mischen 1 Teil Milch, 1 Teil Wasser
2.5 dl Wasser	
75 g Butter	schmelzen
7.5 Stück Eier	
* 8 g 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.
300 g Nutella	mit Nutella bestreichen (evtl. etwas erwärmen) und Crepe rollen
300 g Konfitüre	anstatt Nutella als Füllung
300 g Honig	
50 g Zimt	
200 g Zucker	Mit Zimt vermischen, als Füllung

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g