Crepes - süss mit mehr von sansibar

Mengen für 20 Personen

500 g Mehl	
24 g Salz	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
5.0 dl Milch	Milchwasser mischen 1 Teil Michl, 1 Teil Wasser
5.0 dl Wasser	
150 g Butter	schmelzen
15 Stück Eier	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	Milchwasser mit Butter, Vaniellezucker und Eiern verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, 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.
600 g Nutella	mit Nutella bestreichen (evtl. etwas erwärmen) und Crepe rollen
600 g Konfitüre	anstatt Nutella als Füllung
600 g Honig	
100 g Zimt	
400 g Zucker	Mit Zimt vermischen, als Füllung