Crepes - süss mit mehr von sansibar

Mengen für 30 Personen

750 g Mehl	
36 g Salz	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
7.5 dl Milch	Milchwasser mischen 1 Teil Michl, 1 Teil Wasser
7.5 dl Wasser	
225 g Butter	schmelzen
22.5 Stück Eier	
3.0 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.
900 g Nutella	mit Nutella bestreichen (evtl. etwas erwärmen) und Crepe rollen
900 g Konfitüre	anstatt Nutella als Füllung
900 g Honig	
150 g Zimt	
600 g Zucker	Mit Zimt vermischen, als Füllung