Crepes-Variationen von Fabian Brunner

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 Michl, 1 Teil Wasser
2.5 dl Wasser	
75 g Butter	schmelzen
7.5 Stück Eier	
* 8 g 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.
500 g Nutella	
500 g Tomatensauce Napoli	

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

Kann auch mit anderen Sachen gefüllt werden