

Rezept für französische Crêpes

Für acht Personen

Zutaten:
150g Mehl
2 Eier
1 Prise Zucker
250 ml Milch
etwas Butterschmalz

1.Schritt:

Mehl, Eier, Zucker und Milch zu einem glatten Teig verrühren.

2.Schritt:

Crêpes-Pfanne dünn mit Butterschmalz ausstreichen, darin nacheinander den Teig dünn ausbacken.

3.Schritt:

Auf Alufolie legen und warm stellen, bis alle ausgebacken sind !

Info:

Durch die Alufolie bleiben sie schön weich, und können so am nächsten Tag nochmal in der Mikrowelle erwärmt werden!



von Esther