

Crêpes Rezept (für ca. 8-10 Crêpes)

250gr Mehl
50gr Butter
4 Eier
Max. ½ Liter Milch
1 Tüte Vanillezucker, ½ Tasse
normalen Zucker
Eine Prise Salz



Butter schmelzen, mit dem Zucker, Vanillezucker, der Prise Salz und den Eiern mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren.

Das Mehl und die Milch zugeben und alles gut vermischen.

Dann werden die Crêpes dünn in einer Pfanne oder mit einem Crêpes-Maker ausgebacken.

Wenn man den Crêpes gewendet hat, kann man ihn belegen, z.B. mit Schokoladen-/Nuss-Nougat-Creme, Apfelmus, Zimt und Zucker, Kinderriegel, Marmelade, oder ähnlichem. Man kann auch noch Obst (z.B. Bananen, Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren,...) zur Füllung hinzugeben (schmeckt zum Beispiel in Kombination mit Schokoladencreme gut)

Dann wird er zusammengeklappt und kann gegessen werden (ist am Anfang noch sehr heiß - ein bisschen abkühlen lassen!)

Wenn man herzhaftere Crêpes machen möchte, lässt man den Zucker und Vanillezucker weg, kann etwas mehr Salz nehmen und bei Bedarf noch mit Pfeffer und Kräutern etwas würzen. Dann belegt man die herzhaften Crêpes zum Beispiel mit Käse, Schinken, Hähnchenbrust, Salami oder was einem sonst so schmeckt...

Guten Appetit! ☺