

Crêpes Rezept

Zutaten für 12 Stück:

- 500 ml Milch
- 250 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Crêpes selber machen - so geht's:

1. Bereite zuerst den Crêpe-Teig zu, indem du das Mehl mit der Milch, den Eiern und einer Prise Salz schaumig rührst.
2. Schalte dann deinen Crêpe-Maker ein. Je nachdem, ob er antihaft beschichtet ist oder nicht, fettest du die Platte mit etwas Butter ein.
3. Wenn der Crêpe-Maker heiß ist, gibst du eine Kelle Teig darauf. Verteile sie kreisförmig mit dem Crêpe-Schaber aus Holz. Der Teig muss nicht bis ganz an den Rand reichen. Lasse ihn etwa 2 Minuten von der Unterseite backen und wende ihn dann.
4. Verteile deine gewünschte Füllung auf dem Crêpe und klappe ihn zusammen. Dazu klappst du erst die Außenseiten ein und dann die Ober- und Unterseite.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

