

Crêpes

Für 4 Personen



250 g Mehl

In eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen.

4 Eier

1 EL Zucker

1 Prise Salz

40 g Butter, geschmolzen

Beifügen, vorsichtig mischen, damit es keine Klumpen gibt.

5 dl Milch

Nach und nach unter ständigem Rühren begeben.

1 Stunde kühlstellen.

Eine beschichtete Bratpfanne mit 1 KL Fettstoff erhitzen.

Den Teig portionenweise in die Pfanne giessen (Menge je nach Pfannengrösse, so wenig wie möglich, um dünne Crêpes zu erhalten). Die Crêpes ca. 1 Minute auf jeder Seite braten.

Bemerkung:

Diese Crêpe ist die salzige Version der süssen Crêpe und wird mit Buchweizen hergestellt.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/weiterbildung/