

Crêpes (Grundrezept für 6 bis 8 Portionen)



Das brauchst du:

250 g Mehl
50 g Butter
200 ml Milch
250 ml Wasser
2 Eier
1 Prise Salz

So machst du's richtig:

- 1.) Gib die Butter in einen Topf und lass sie am Herd schmelzen
- 2.) Gib das Mehl, die Milch, die Eier, das Salz und die zerlassene Butter in eine große Schüssel und rühre das Ganze mit einem Handrührgerät vorsichtig um.
- 3.) Gib nach und nach das Wasser dazu und rühre immer um (nicht auf der höchsten Stufe, sonst kannst du die Küche neu tapezieren!)
- 4.) Nimm nun eine beschichtete Pfanne oder einen Crêpes-Maker und gib ein wenig Öl darauf.
- 5.) Verteile das Öl mit einem Pinsel.
- 6.) Nimm nun einen Teigverteiler (das ist das Ding, das aussieht wie ein T) zur Hand. Gib einen Schöpflöffel voll Teig in die Mitte der Pfanne bzw. des Crêpes-Makers und fahre mit dem Verteiler immer rund herum, aber ohne Druck! Fahre so lange rund herum, bis auch schon die obere Seite fast trocken ist.
- 7.) Wende nun den Crêpes mit einem Crêpes-Wender.
- 8.) Falte den Crêpes in der Mitte.
- 9.) Drücke mit dem Crêpes-Wender eine Mulde in den Crêpes und wende ihn nochmals.
- 10.) Nun kannst du ihn so servieren, wie du magst.