

Crêpes

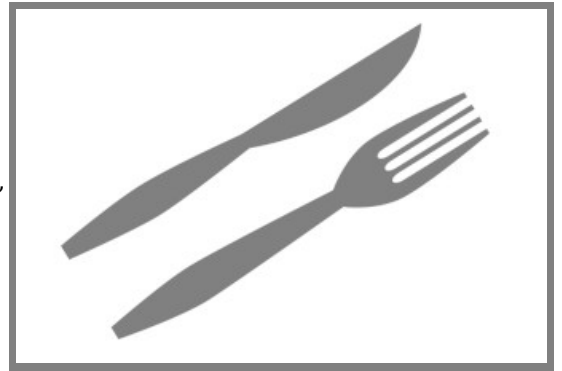
8 Stück

Zutaten

125 g Mehl, 1 Ei, 100 ml Milch, zwei Prisen Salz, 1 Teelöffel Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl fein sieben, Salz zugeben
2. Butter sanft zerlassen
3. Ei, Butter, Vanillezucker und Milch so unterrühren, daß ein recht flüssiger Teig entsteht
4. nach Geschmack den Teig mit Puderzucker süßen
5. den Teig etwa 2 Stunden im Kühlen ruhen lassen.
6. die Crepes sehr dünn in einer heißen Pfanne backen.



Zeitbedarf

10 Minuten zuzüglich 2 Stunden Ruhezeit für den Teig

dazu paßt

Nutella, Marmelade, Cointreau, Eis