

CREPES, DIE HAUCHDÜNNE PFANNKUCHENSPEZIALITÄT AUS FRANKREICH

Kategorie: **FRÜHSTÜCK**



Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Dinkelmehl
- 25 g Buchweizenmehl
- 2 Stück Ei
- 125 ml Milch (Ziege)
- 1 Prise Salz
- 25 g Butter

ZUBEREITUNG:

Die Eier schaumig schlagen, Mehl und Salz hinzugeben, dann nach und nach Milch sowie die zerlassene Butter hinzugeben. Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlen quellen lassen.

Zum Braten der Crepes eignet sich eine Pfanne mit niedrigem Rand. Den Teig mit einem kleinen Soßenlöffel in die heiße, ganz leicht gefettete Pfanne geben. Durch vorsichtiges Schwenken gleichmäßig verteilen oder mit einem Crepes-Schieber kreisförmig verstreichen.

Die Crepes bei mäßiger Temperatur ausbacken, sie sollen nicht zu dunkel werden. Sobald sie sich vom Boden lösen, kann man sie einmal wenden und fertig backen lassen. Bis zum Füllen die fertigen Crepes am besten in den warmen Ofen (ca. 80°C) stellen.