

Crêpes

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 500 ml Milch, 1 Prise Salz, 1-2 Teelöffel Vanille-Zucker, 4 Eier, 50 gr Butter, 1 Esslöffel Cognac, Zimt, Zucker, Marmelade oder Schoko-Sirup zum Garnieren.

Die Vorbereitungen:

Verrühren Sie das Mehl, die Milch, das Salz, den Vanille-Zucker und die Eier. Sollte der Teig noch zu fest sein (flüssiger als der Teig von Pfannenkuchen), geben sie noch etwas Milch dazu.

Die Butter in einer Pfanne oder der Mikrowelle erhitzen und zusammen mit dem Cognac in den Teig rühren.

Die Zubereitung:

Ein wenig Butter in der Pfanne zergehen lassen und eine dünne Schicht des Teiges 1 - 1, 5 Minuten pro Seite backen lassen. Die Dauer hängt von der Temperatur der Pfanne ab: Anfangs kann es noch etwas länger dauern, später sogar noch schneller.

Tipp: Wollen sie den Crêpe mit den oben genannten Zutaten garnieren, dann tun Sie dies noch in der Pfanne und falten Sie den Crêpe ca. 2 mal. So bekommt man ihn auch heil aus der Pfanne.