

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Crepes-Teig für 4 Personen

Zutaten: 75 g Mehl, 0,15 L Milch, 2 Eier, 20g Butter flüssig, bei süßen Crepes zusätzlich 1 EL Weinbrand, etwas abgerieben Zitronenschale, 10 g Puderzucker. Bei herzhaften Crepes etwas Salz zufügen.

Zubereitung: Mehl und Milch mit dem Schneebesen glattrühren. Die anderen Zutaten unterrühren. Die Butter zuletzt. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend in einer gefetteten Pfanne möglichst dünne Crepes ausbacken.