

Crêpes



Zutaten für 4 Personen:

150 Gramm Weizenmehl
50 Gramm Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 Milliliter Milch
125 Milliliter Wasser
1 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Mische das Mehl mit dem Salz und dem Zucker. Rühre anschließend die Eier darunter. Gieße dann Milch, Wasser und Öl nach und nach dazu. Beim Rühren muss darauf geachtet werden, dass keine Klümpchen entstehen.

2. Wenn alles zusammengerührt ist, muss der Teig eine Stunde lang Quellen.

3. Gib etwas Butter in eine ca. 20 Zentimeter große Pfanne. Verteile dann den Teig portionsweise in der Pfanne und lasse die Crêpes auf beiden Seiten backen, bis sie goldgelb sind.

Bon appetit!