



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Arbeitszeit
30 Min.

Gesamtzeit
45 Min.

Portionen
15 Stück

SCHNELLES-CRÊPES-GRUNDREZEPT

900 g Milch

400 g Weizenmehl Type
550 oder Weizenmehl
Type 405

6 Stk. Eier

50 g Zucker (optional)

75 g Butter, weich,
in Stücken oder
Sonnenblumenöl,
und etwas mehr
zum Ausbacken

2 Prisen Salz

1. Milch, Eier, Butter, Mehl, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und **Pürieren**  /30 Sek. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Butter in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd erhitzen. Für jeden Crêpe eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben, von beiden Seiten backen und z. B. mit Eis, Schokoladensauce oder Marillenmarmelade servieren.

Tipps und Tricks

Serviere die Crêpes mit Vanilleeis, ein Rezept dafür findest du auf Cookidoo®.



Oder lieber mit Schokosoße?

