

Crêpes-Rezept

Zutaten

2-3 Eier
1 Tasse Milch
1 halbe Tasse Wasser
150g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Honig

Zubereitung

Das beste Resultat erhält man, wenn zwei „ganze“ Eier und ein Eigelb benutzt.

Die Zutaten in beliebiger Reihenfolge vermischen. Dabei muss der Teig kräftig gerührt werden.

Den Teig 5-10 Minuten stehen lassen. Danach wieder kräftig rühren und erneut 5-10 Minuten stehen lassen.

Pfanne erhitzen und ggf. ein wenig gute Butter hinzugeben. Wenn die Pfanne erhitzt ist, Teig in die Pfanne geben und Crêpes ausbacken.

Serviervorschlag

Die Crêpes schmecken sehr gut mit einer Scheibe „Grünländer“, einer Zimt-Zucker-Mischung oder Nutella.

Wer möchte, kann die Crêpes auch mit einer herzhaften Hackfleisch-Mischung füllen.