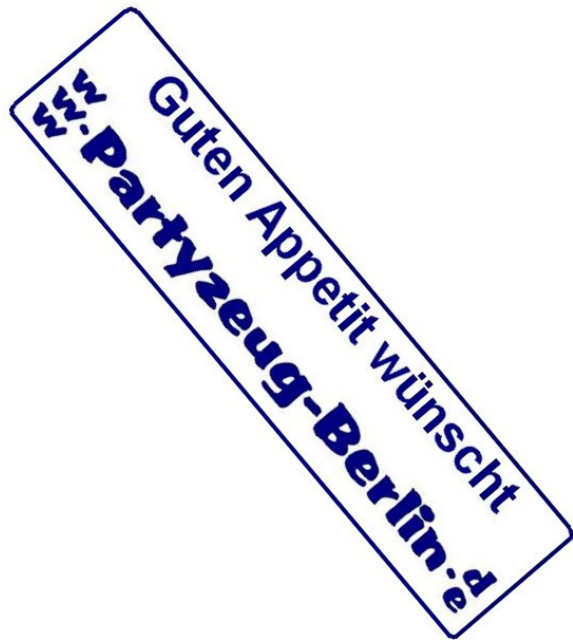


# Crêpes nach französischer Art



## Die Zutaten :

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 8 Eier
- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz

## Die Zubereitung :

Zuerst die Butter schmelzen.

Dann alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einem flüssigen, klumpenfreien Teig verrühren. Den Teig mit einer Suppenkelle auf den Crêpe Maker geben und mit dem Verteiler gleichmäßig und dünn von innen nach außen ausbreiten. Nach ca. 1–2 Minuten wenden und auch die andere Seite bräunen lassen.

Die richtige Menge Teig zu finden und schnell genug zu Verteilen, sowie die richtige Garzeit im Gefühl zu haben, ist in kurzer Zeit erledigt. Spätestens der 3. Crepe wird problemlos gelingen.

Serviert werden Crepes mit allen möglichen Beigaben.

Sowohl süße, als auch herzhaftere Varianten sind möglich.

## Hier einige Beispiele :

- nur mit Zucker
- mit Zucker und verschiedenen Spirituosen
- mit Nussnougatcreme oder verschiedenen Marmeladen
- mit frischen Früchten und Sahne
- mit Eis und heißen Früchten
- mit Frischkäse und Lachs
- mit Kochschinken oder Salami und Käse



**Viel Spaß beim Ausprobieren und Erfinden neuer Varianten !**