

Crêpes - Teig, gesalzen

Eier & Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten¹ } 1 Stunde
Ruhezeit 2 Stunden

Zutaten für Crêpes in Pfanne mit 28 cm ↔		6	9
Mehl	g	170	250
Salz	Prise	1	1
Eier	St.	2	3
Öl	EL	8	12
Milch	ml	500	750
evtl. helles Bier	EL	2	2

ZUBEREITUNG:

1. Mehl in eine Schüssel schütten und nacheinander Salz, Eier, Öl und Milch zugeben.
2. Zu einem halbflüssigen Teig verrühren.
3. Evtl. Bier (Treibmittel) untermengen, wenn man will.
4. **Teig Mindestens 2 Stunde ruhen lassen!**

¹ ~ 6 Minuten / Stück