Galette – Teig, Buchweizen - Crêpes

Vorbereitungszeit: Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } **1¼ Stunde**
Ruhezeit **1 Stunde**

ZUTATEN für ... Personen		**8**
Buchweizenmehl	g	250
Salz	Prise	1
Eier	St.	2
Öl	EL	8-12
Milch	ml	100

ZUBEREITUNG:

1. Eier, Buchweizenmehl, Salz mit etwas Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Zum Schluss Öl und die Milch untermengen.
3. **Teig Mindestens 1 Stunde ruhen lassen !**