Crépes
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

6 Eier, 500 ml Milch, 0,25 kg Mehl, ca 20 ml Goldkrone (nach Belieben), 4 Päckchen Vanillezucker, 125 gr Butter.

Die Vorbereitungen:

Zuerst die Eier in eine Schüssel geben und mit der Milch verquirlen. Danach das Mehl in kleinen Mengen hinzugeben und kräftig rühren. Bei richtiger Konsistenz des Teiges den Schnaps und Vanillezucker hinzugeben.

Die Zubereitung:

Einfach eine Pfanne erwärmen, ein kleines Stückchen Butter in der Pfanne schmelzen und ca. 1,5 KLEINE Kellen des Teiges in Pfanne geben. Dann warten bis der Teig fest und bräunlich ist und dann den Teig einmal wenden. Wenn die andere Seite auch so aussieht, den Crépe aus der Pfanne nehmen. ACHTUNG: Nach jedem Crépe ein Stückchen Butter in der Pfanne zerlaufen lassen!!!