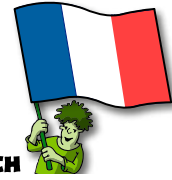


INTERNATIONALE REZEPTE

CRÊPE



... AUS FRANKREICH

Die dünnen, leckeren Crêpes werden in Frankreich mit süßen und herzhaften Zutaten gegessen. Lecker!

Zutaten:

250 g Mehl

4 Eier

500 ml Milch

1 Prise Salz

50 g geschmolzene Butter

Und außerdem:

Fett für die Pfanne

So geht's:

Nimm zunächst eine Rührschüssel und vermische Mehl, Eier, Salz und Milch mit einem Mixer.

Die Butter muss in eine kleine Pfanne, in der sie auf dem Herd schmelzen kann. Die geschmolzene Butter rührst du dann vorsichtig in den Teig.

Jetzt kommt ein Deckel oder ein Tuch auf die Rührschüssel - und du musst eine halbe Stunde warten.

Nimm für das Backen der Crêpe eine möglichst große Pfanne! Stell sie auf den Herd und lasse sie mit ein wenig Butter heiß werden.

Dann kommt ungefähr ein Schöpflöffel Teig in die Pfanne. Die Kunst ist es jetzt, die Pfanne vorsichtig zu drehen, damit sich der Teig überall auf dem Pfannenboden gleichmäßig verteilt (Vorsicht bei einer schweren Pfanne – lass dir dann lieber helfen).

Während des Backens solltest du die Crêpes einmal in der Pfanne drehen, damit auch die andere Seite richtig gar wird.

Fertig ist der Crêpe! Du kannst ihn jetzt z.B. mit Kompott, Schokocreme oder Marmelade bestreichen.