Crêpes

8 Stück

Zutaten

125 g Mehl, 1 Ei, 100 ml Milch, zwei Prisen Salz, 1 Teelöffel Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

- 1. Mehl fein sieben, Salz zugeben
- 2. Butter sanft zerlassen
- 3. Ei, Butter, Vanillezucker und Milch so unterrühren, daß ein recht flüssiger Teig entsteht
- 4. nach Geschmack den Teig mit Puderzucker süßen
- 5. den Teig etwa 2 Stunden im Kühlen ruhen lassen.
- 6. die Crepes sehr dünn in einer heißen Pfanne backen.

Zeitbedarf

10 Minuten zuzüglich 2 Stunden Ruhezeit für den Teig

dazu paßt

Nutella, Marmelade, Cointreau, Eis

