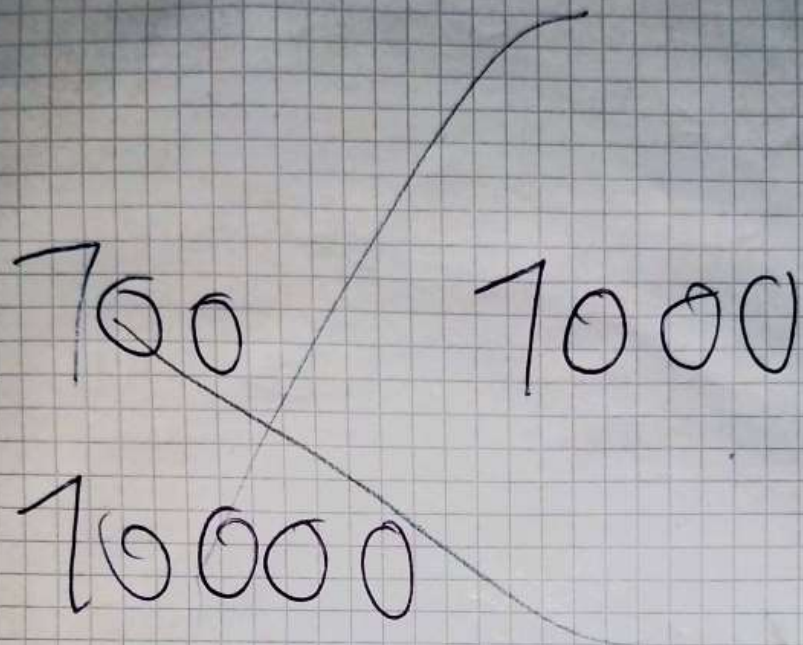


# Rezept für Crêpes von Viktor

Crêpes  
Butter 150 g  
Mehl 375 g  
Milch 900 ml  
6 Eier  
50 g Salz  
Mehl mischen  
Milch und Salz  
mischen und Eier  
und das Butter  
schmelzen lassen  
und den in der  
Pfanne in der  
Wand 30 Minuten  
backen



Wah dann  
auf dem Rauche  
ein Becken mit  
Wasser den  
Laut

Und hier noch das Originalrezept:

# Crêpes

## Zutaten

Zubereiten: ca. 35 Minuten  
Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Für ca. 8 Crêpes

1 beschichtete Bratpfanne oder 1 Crêpe-Pfanne

50 g Butter  
125 g Mehl  
¼ TL Salz  
2 Eier  
ca. 3 dl Milch

Bratbutter oder Bratcrème zum Braten



## Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen. Butter bei kleiner Hitze schmelzen, beiseite stellen.
2. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
3. Eier und Milch verrühren, in die Mulde giessen. Von der Mitte her mit dem Schwingbesen anrühren. Geschmolzene Butter nach und nach dazugeben. Rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
4. Ofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 70°C). Pro Crêpe ein wenig Bratbutter in der Pfanne erhitzen. Eine Kelle voll Teig unter Schwenkbewegungen in die Pfanne giessen, so dass der ganze Pfannenboden gleichmässig dünn mit Teig überzogen ist. Crêpe hellbraun backen.
5. Crêpes mit der Bratschaufel oder in der Luft wenden. Zweite Seite kurz fertigbacken. Im vorgeheizten Ofen warm stellen, bis alle Crêpes gebacken sind.

Süsse Crêpes:

Statt ¼ TL Salz nur 1 Prise Salz sowie 2 EL Zucker verwenden.

(Quelle ist swissmilk)