Crêpes-Teig

★★★★★

Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

Portionen: ca. 10 Portionen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100g Mehl

¼ l Milch

50g Butter

3 Eier

1 EL Zucker

1 Msp. Salz

Abgeriebenes von ½ unbehandelten Zitronen

Mark ½ Bourbon-Vanilleschote

BESCHREIBUNG

Einer der besten Crêpes-Teige die mir in mittlerweile über 25 Dienstjahren begegnet ist!

ZUBEREITUNG

Das Mehl sieben und mit Eiern, Zucker, Salz, dem Abgeriebenen, dem Mark der Vanilleschote und etwa ⅛ l Milch vollkommen glatt rühren.

Die Butter erwärmen und die gut erwärmte Butter in dünnem Strahl in den Teig rühren. Die Masse auf Ihre dünnflüssige Fließfähigkeit hin kontrollieren und in einer Teflon-Pfanne zu hauchdünnen Crêpes verarbeiten.