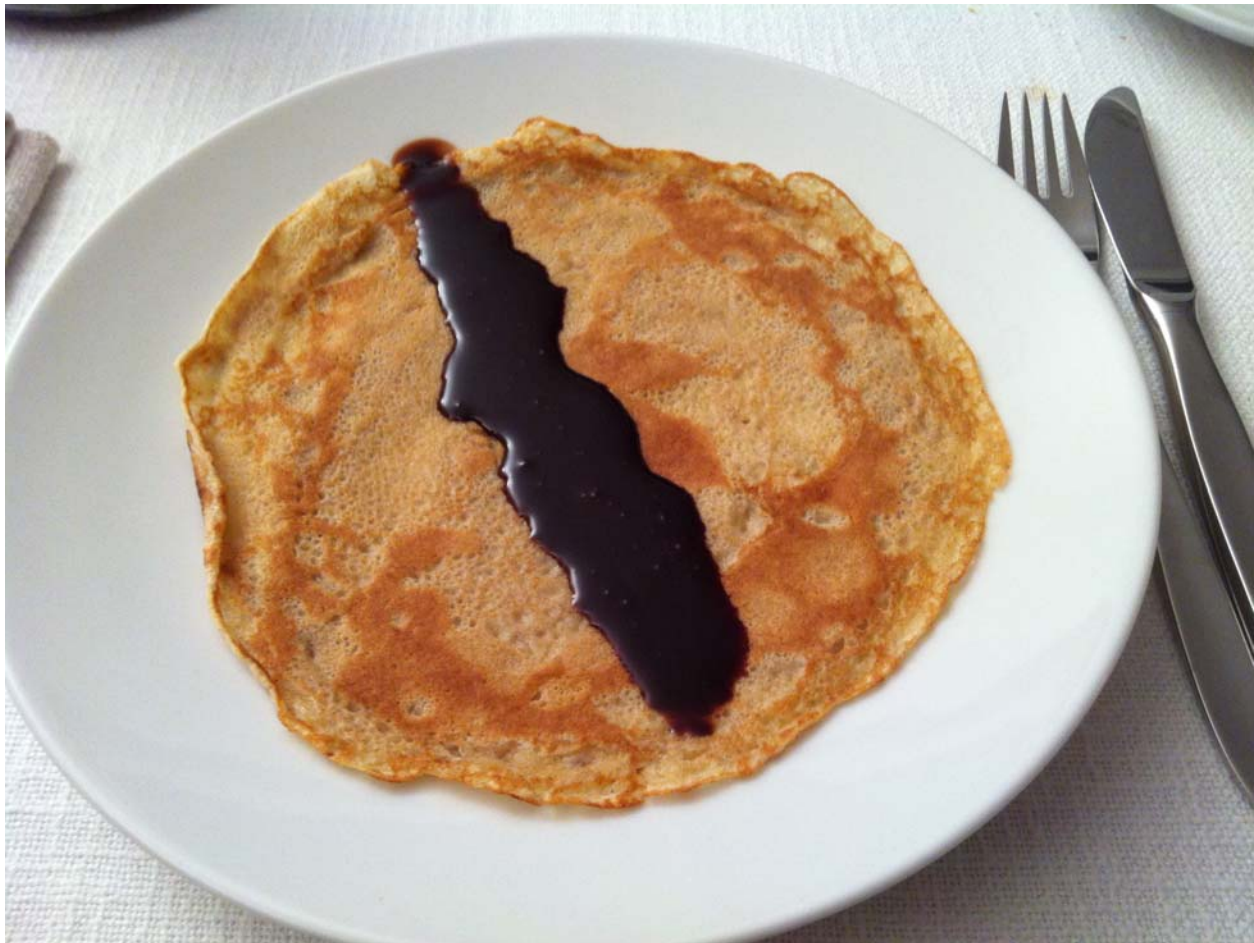


# Crêpes Dessert



## Zutaten für ca. 8 Stück:

120 g Mehl  
2 Msp Salz  
150 ml Vollmilch  
3 Eier  
150 ml kohensäurehaltiges  
Mineralwasser  
3 EL flüssige Butter

## für die Pfanne:

je Crêpe eine Msp Butter-  
schmalz

## Besondere Hilfsmittel:

Crêpes-Pfanne (25 cm)  
kleinerer Schöpflöffel (ca. 30 ml)  
Pfannenwender  
Alufolie

## Belag:

Schokoladensauce  
Zucker, Zimt  
Konfitüre  
Ahornsirup

1. Butter schmelzen, ohne  
dass sie braun wird.

2. Mehl und Salz vermi-  
schen, mit der Milch und  
den Eiern mit einem  
Schneebeesen oder einem  
elektrischen Handrührgerät  
zu einem glatten Teig  
verrühren. Das Mineralwas-  
ser und die flüssige Butter  
einrühren.

3. 30 Minuten ruhen lassen.

4. Crêpes-Pfanne vor-  
heizen. Eine Msp Butter-  
schmalz in der Pfanne  
schmelzen lassen, mit  
einem Silikonpinsel  
verteilen.

5. Einen kleinen Schöpfer  
voll Teig in die Pfanne  
gießen, durch Schwenken

verteilen. Die dünnen  
Crêpes auf jeder Seite  
knapp eine Minute braten.

6. Fertige Crêpes bei 80°  
im Backofen warm halten,  
dabei mit Alufolie abde-  
cken.

## Belag:

Den Belag für die süßen  
Crêpes stellt man zum  
selber nehmen am Tisch  
bereit.

## Hinweise:

Für die Schokoladensauce  
empfehle ich das Fertig-  
produkt der Firma  
Schwartau.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Gesamtzeit ca. 55 min,  
Nachspeisen, Crêpes,  
französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.07.2023