



Lieblingssessen aus FRANKREICH:

Crêpes (dünne Pfannkuchen)

Zutaten für 12 Crêpes:

- 250 g Mehl
- 500ml Milch
- 50 g zerlassene Butter
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem Rührgerät miteinander verrühren.
10 Minuten ruhen lassen.
Eine Pfanne mit Butter einfetten.

Eine Kelle Teig einfüllen, gerade so, dass der Boden der Pfanne bedeckt ist.
Von beiden Seiten schön braun backen.
Mit einem Pfannenwender herausnehmen und auf einem warmen Teller stapeln.

Zum Essen streut man sich auf den warmen Crêpe Zucker und rollt es zum Essen ein!

Es gibt viele andere Vorschläge, wie ihr ein Crêpe füllen oder belegen könnt:

- Zitronensaft und Zucker
- Marmelade
- Nutella
- Honig
- Vanilleeis
- Habt ihr auch eine Idee?

BON APPÉTIT!

