

# Crêpes - Teig, gesalzen

# Eier & Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 45 Minuten<sup>1</sup> } 1 Stunde  
Ruhezeit 2 Stunden

| <b>Zutaten für .... Crêpes<br/>in Pfanne mit 28 cm ↔</b> |       | <b>6</b> | <b>9</b> |
|--|-------|----------|----------|
| Mehl   | g     | 170      | 250      |
| Salz   | Prise | 1        | 1        |
| Eier   | St.   | 2        | 3        |
| Öl   | EL    | 8        | 12       |
| Milch  | ml    | 500      | 750      |
| evtl. helles Bier  | EL    | 2        | 2        |

## ZUBEREITUNG:

1. Mehl in eine Schüssel schütten und nacheinander Salz, Eier, Öl und Milch zugeben.
2. Zu einem halbflüssigen Teig verrühren.
3. Evtl. Bier (Treibmittel) untermengen, wenn man will.
4. **Teig Mindestens 2 Stunde ruhen lassen!**

---

<sup>1</sup> ~ 6 Minuten / Stück