| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 25 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# CRÊPE



## KURZ VORGESTELLT

Die französischen Omeletten passen zu vielen Gelegenheiten: Etwa mit frischen Früchten zu einem ausgedehnten Morgenessen.

## ZUTATEN (6 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Eier, gross | 1 EL | Zucker |
| 2.5 dl | Vollmilch | 1 Pr | Salz |
| 120 g | Mehl | 4 EL | Kokosöl, zum Braten |
| | | 200 g | Früchte |

## ZUBEREITUNG

1. Eier, Milch, Mehl, Zucker und Salz 15 Sek. mixen. 30 Min. bis max. 48 Std. kühl stellen.
2. Eine Edelstahlpfanne leer erhitzen. 0,5 TL Kokosöl gleichmässig darin verteilen. 1 Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben und durch sofortiges Schwenken gleichmässig verteilen. 45 Sek. hell goldbraun backen. Wenden und auf der anderen Seite 30 Sek. backen.
3. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
4. Früchte zubereiten, in Crêpe legen und dekorativ falten.

TIPP: Zutaten mit einem Trichter in eine leere Plastikflasche geben und schütteln. Der fertige, gekühlte Teig lässt sich so bequem portionieren.

Rezept: Anna Helm Bexter. Alles aus 1 Pfanne. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com