

Crêpes für 6 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Mehl• 1/2 Liter Milch• Prise Salz• 1 EL Vanillezucker• 4 Eier• 50 g Butter, flüssig, und etwas für die Pfanne• Optional: 1 EL Cognac	<ol style="list-style-type: none">1. Mehl, Milch, Salz, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel vermischen. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch hinzugeben.2. Flüssige Butter zu Teig geben. Und wer möchte: einen Löffel Cognac.3. Etwas Butter in heiße Pfanne geben. Dann Teig in die Pfanne geben, so dass gerade der Boden bedeckt ist.4. Crêpe nach anderthalb Minuten umdrehen und nochmal anderthalb Minuten backen.
<p>Crêpes schmecken herzhaft oder süß belegt immer gut.</p>	