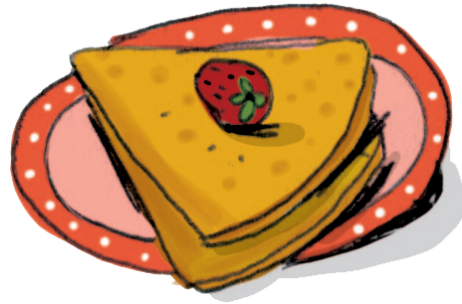


Französische Crêpes

Du brauchst:

- 250 Gramm Mehl
- 500 Milliliter Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz



Und so geht's:

Mische alle Zutaten in einer Schüssel zu einem leicht flüssigen Teig und lasse ihn etwa eine Stunde ziehen. Rühre danach nochmal alles gut um. Wenn der Teig zu zäh ist, gieße ein wenig Milch hinzu.

Schütte ein wenig Teig in die Pfanne und brate ihn bis der Crêpes auf beiden Seiten goldbraun ist. Du kannst ihn mit Obst und Sahne oder mit Paprika und Käse essen.

