

Rezept für Crêpes-Teig (für ca. 3 Personen)

Du brauchst:

- Teigschüssel
- 1 Trinkglas (zum Eier aufschlagen)
- 1 Mixer mit Quirlen
- 1 kleine Schüssel für Eierschalen
- 1 Küchenwaage
- 1 kleine Schüssel zum Abwiegen
- 1 Messbecher
- 1 Suppenkelle
- 1 Pfanne
- 1 Bratwender

Zutaten:

- 160 g Mehl
- 1 Prisen Zucker
- 1 Prisen Salz
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- etwas Pflanzenöl für die Pfanne



Illustration: Lara Busecrus

Zubereitung:

1. Die Eier am Rand des Trinkglases aufschlagen und in das Glas laufen lassen.
2. Wenn Eierschalen in das Glas gefallen sind, diese nun herausfischen.
3. Alle Zutaten in die Teigschüssel geben und langsam mit dem Mixer mischen.
4. Die Pfanne auf den Herd stellen und mittlere Hitze einstellen.
5. Etwa 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und erhitzen.
6. Mit der Suppenkelle eine Portion Teig in die Mitte der Pfanne geben. Die Pfanne hochheben und den Teig durch Bewegung der Pfanne bis zum Rand verlaufen lassen.
7. Wenn der Teig fest geworden ist, mit dem Bratwender den Crêpe herausheben und umdrehen.