

Crêpes

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Mehl,
375 ml Milch,
3 Eier (Größe M)
50 g flüssige Butter,
Salz, Pfeffer,
Öl zum Ausbacken



Zubereitung der Crêpes:

Eier zerquirlen und nach und nach Mehl und Milch dazugeben und glatt rühren. Dann die flüssige Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Klümpchen kurz durch ein Sieb gießen und dann 10 Min. quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl die Crêpes ausbacken.