



ZUTATEN 10 P.

- 600 g Weizenmehl
- 10 Eier
- 1 l Milch (Kuhmilch oder Pflanzenmilch)
- 40 g Orangenblüten(wasser) oder Rum
- 20 g Vanille
- 60 g Zucker
- 10 g Salz
- 70 g Butter

Crêpes sind das typische Gericht aus der Region Bretagne, *Krampouezh* auf Bretonisch. Es ist die süße Version der Galettes, die auch aus der Bretagne stammen. Mit der Zeit wurden die Crêpes auf der ganzen Welt bekannt, auch als französische Version der amerikanischen Pancakes. Sie können mit verschiedener Füllung, gesalzen oder gesüßt gegessen werden. Der Teig wird traditionell in einer speziellen Pfanne gekocht, *billig* in Bretonisch.

ZUBEREITUNG

1. Butter und Milch aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie sich erwärmen
2. In einer tiefen Schüssel das gesiebte Weizenmehl, Zucker und Salz vermischen
3. Eier und Butter vermischen, langsam Milch hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einem Teig verrühren
4. Orangenblüten(wasser) oder Rum und Vanille zu dem Teig geben
5. Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben
6. Butter in einer großen beschichteten Crêpe-Pfanne erhitzen
7. Eine 3/4 gefüllte Schöpfkelle Teig in eine Pfanne geben und die Pfanne beim Einfüllen kreisen lassen. Der Teig sollte die ganze Pfanne mit einer dünnen Schicht bedecken
8. Wenn der Teig leicht bräunlich wird, kleine Luftblasen hat, und sich leicht von der Pfanne löst, den Crêpe wenden
9. Den Crêpe noch eine Minute anbraten
10. Die Crêpes mit einem Tuch bedecken, damit sie nicht austrocknen