

Rezept des Monats

Juli

Süße Crepes mit Marmelade gefüllt

300 ml Milch

100 g Mehl

3 Eier

½ TL Salz

1-2 EL flüssige Butter

1 Glas Marmelade (Mango, Limette, Orange, Ananas Grapefruit)
oder Bio Cocoba



Milch mit den Eiern und der Butter verquirlen, Mehl und Salz hinzufügen bis es ein glatter Teig ist. Eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne ein wenig Butterschmalz erhitzen, Den Teig hauchdünn einfüllen und ausbacken. Warm stellen. So wird nach und nach der ganze Teig verarbeitet.

Vor dem Servieren mit der Marmelade bestreichen und zweimal zusammenfallen oder einrollen.

Diese Menge Teig ergibt je nach Pfannengröße 6 – 10 Pfannkuchen.

Gutes Gelingen!