

Kiwanis

Kiwanis Club Egg
am Pfannenstiel



Crêpeteig-Rezept

Rezeptmenge für ca. 1.8 l (ca. 16-18 Crêpes bei geschätzten 0.1 l pro Crêpe)

Zutaten

- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 1 l Milch
- 1 Prise Salz
- 60 ml Öl
- 1 dl Bier (kann auch weggelassen werden)

Zubereitung

- In einer grossen Schüssel das Mehl mit der Milch gut verrühren.
- Eier aufschlagen, dem Teig zugeben, Öl und Salz beifügen und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine homogene Masse ohne Klümpchen entstanden ist.
- Bier zugeben (wenn erwünscht).

Füllung

Nach Belieben: Saucen, Gemüse, Fleisch, Käse, Weisswein, Orangenlikör, Nutella usw.

Tipp

Wenn verfügbar, dann Alba-Öl verwenden, ein südschwedisches Raps-Öl mit Buttergeschmack.

Teig zu dünn: noch ein wenig Mehl zugeben.

Teig zu fest: mit Milch verdünnen.