Crepes Hauptmahlzeit und Dessert von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Mehl	In eine Schüssel geben
1.5 TL Salz	Zum Mehl geben
9.0 Stück Eier	Zum Mehl geben
3.0 Liter Milch	Zum Mehl geben und zu einem glatten Teig rühren
150 g Mozzarella	in kleine Stücke schneiden, um Crepes damit zu belegen
3.0 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, um Crepes damit zu belegen
250 g Greyerzer	in kleine Stücke schneiden, um Crepes damit zu belegen
200 g Zucker	auf Crepes streuen
* 1.3 g Zimt	Mit Zucker mischen, um auf Crepes zu streuen
300 g Kochschokolade	in kleine Stücke brechen, um Crepes damit zu belegen
1.0 dl Zitronensaft	nach Belieben auf Crepes geben

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*