# Crepes - süss von Luchs

Mengen für 100 Personen

| | |
|---|---|
| 2.5 kg Mehl | |
| 120 g Salz | in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. |
| 2.5 Liter Milch | Milchwasser mischen 1 Teil Michl, 1 Teil Wasser |
| 2.5 Liter Wasser | |
| 750 g Butter | schmelzen |
| 75 Stück Eier | |
| 10 Stück Vanillezucker (8g) | Milchwasser mit Butter, Vaniellezucker und Eiern verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne(mit möglichst flachem Rand) erhitzen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden überzogen ist, Hitze reduzieren.<br>Den Teig durch vorsichtiges Schwenken gleichmäßig verteilen oder mit einem Crêpe-Schieber kreisförmig verstreichen.<br>Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. |
| 3 kg Nutella | mit Nutella bestreichen (evtl. etwas erwärmen) und Crepe rollen |

Kann auch mit anderen Sachen gefüllt werden