

Crepes - süss von Luchs

Mengen für 35 Personen

875 g Mehl	
42 g Salz	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
8.75 dl Milch	Milchwasser mischen 1 Teil Milch, 1 Teil Wasser
8.75 dl Wasser	
263 g Butter	schmelzen
26.3 Stück Eier	
3.5 Stück Vanillezucker (8g)	Milchwasser mit Butter, Vanillezucker und Eiern verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren, 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. Den Teig durch vorsichtiges Schwenken gleichmäßig verteilen oder mit einem Crêpe-Schieber kreisförmig verstreichen. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.
1.05 kg Nutella	mit Nutella bestreichen (evtl. etwas erwärmen) und Crepe rollen

Kann auch mit anderen Sachen gefüllt werden