

Crepes-Variationen

von Fabian Brunner

Mengen für 18 Personen

450 g Mehl	
21.6 g Salz	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
4.5 dl Milch	Milchwasser mischen 1 Teil Milch, 1 Teil Wasser
4.5 dl Wasser	
135 g Butter	schmelzen
13.5 Stück Eier	
1.8 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.
900 g Nutella	
900 g Tomatensauce Napoli	

Kann auch mit anderen Sachen gefüllt werden