

Ein
Paradiesischer
Genuss!

Rezept für Dessert (2)



Crêpes mit Konfitüre

200 g	Weiss- oder Vollmehl
5-5 1/2 dl	Milch
3	Eier
1/2 TL	Salz
20 g	Butter
	Bratbutter zum Backen
Füllung	Konfitüre (nach Geschmack)
	Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Vertiefung anbringen. 4 1/2 dl Milch, verquirlte Eier und 1/2 Teelöfel Salz zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig mischen. 1 Stunde ruhen lassen. Die Butter schmelzen, zufügen und gut unterrühren. Eine beschichtete Pfanne mit flüssig gemachter Bratbutter bestreichen. Den Teig nochmals durchrühren und wenn nötig noch mit etwas Milch verdünnen. Etwas Teig in die Pfanne geben. Die Pfanne hin und her bewegen, damit der Teig den Pfannenboden ganz bedeckt. Sobald die Unterseite etwas Farbe annimmt, die Crêpe mit einer Bratschaufel wenden und die andere Seite ebenfalls backen. Die Crêpes im Ofen warm stellen und vor dem Servieren mit Konfitüre bestreichen und rollen. Rollen in vorbereitete Teller legen und mit Puderzucker bestreuen. Warm servieren.