Crêpes

Zutaten für 10 – 20 Stk.



250 g	Weizen, Dinkel oder Emmer
50 g	Butter
600 g	Milch (halb Sahne, halb Wasser)
2 – 4	Eier
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Getreide fein mahlen.
   Im TM bis 250 g auf einmal 1 Min./Stufe 10 und umfüllen.
2. Butter schmelzen.
   Im TM 2 Min./70°/Stufe 2.
3. Milch, Mehl, Eier und Salz dazugeben und verrühren.
   Im TM 1 Min./Stufe 4.
4. Den Teig mindestens 30 Min. quellen lassen.
5. Eine Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen und etwas Butter dazugeben.
6. Den Teig kurz umrühren, falls sich das Vollkornmehl leicht absetzt. Dann etwas Teig mit einer Kelle in die Pfanne geben und die Pfanne schwenken, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. 2 – 3 Minuten ausbacken, wenden und nochmal 1 Minute backen. Die fertigen Pfannkuchen auf einen Teller geben und mit einem weiteren Teller oder Geschirrtuch abdecken. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren und dann genießen!

- Süß mit Schokocreme, Marmelade, Apfelmus, frischem Obst, Nussmus oder Honig
- Herzhaft mit Pesto, Salat, Tomaten, Gouda oder Camembert und Thymian

Variante ohne Ei

200 g	Weizen, Dinkel oder Emmer
50 g	Buchweizen oder Hafer
50 g	Butter
500 – 600 g	Milch (halb Sahne, halb Wasser)
Prise	Salz

Zubereitung siehe oben

2-Zutaten-Variante (süß)

2 – 4 Eier
1 Banane

Die Zutaten mixen und ausbacken.
Im TM 1 Min./Stufe 10