# REZEPT FÜR CRÊPES

## CRÊPES

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 8 Stück | 40 Min. | + Quellzeit**

### Zutaten

- 25 g Butter
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- 300 ml Milch
- Fett zum Braten
- ca. 8 EL Karamellsauce
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen
- einige grob gehackte Walnusskerne

4323

## ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zucker, Salz und Mehl mischen. Eier, Milch und flüssige Butter verquirlen. Nach und nach mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 20 Minuten quellen lassen.

2. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Fett einpinseln und aus dem Teig darin nach und nach 8 dünne Crêpes 1-2 Minuten von jeder Seite backen. Jeweils etwas Karamellsauce darauf geben und die Crêpes zweimal zusammenfalten, mit Karamellsauce beträufeln. Mit Puderzucker bestäubt und mit Walnüssen bestreut servieren.

**Tipps:**

Besonders perfekt werden Crêpes mit einer flachen Crêpepfanne und einem Teigverteiler. Wer den nicht besitzt, gibt eine kleine Kelle Teig in die Pfanne und verteilt ihn durch Schwenken rasch darin.

Unser Rezept für Karamellsauce findet ihr hier.

Als Topping bieten sich auch selbst gemachte Nuss-Nougat-Creme und in Scheiben geschnittene Banane, eine leckere Konfitüre oder – für die Großen – ein bißchen darüber geträufelter Orangenlikör an.