

Top-Rezepte für den Lichtmess-Tag

Préparation

1. Die Chandleur steht vor der Tür, also hatte ich Lust, Ihnen einen Artikel vorzuschlagen, der Rezepte enthält, die Ihnen mit Sicherheit gefallen werden. Zunächst einmal das klassische Rezept für Crêpes natürlich!
2. Wenn Sie Lust haben, einen Crêpe-Kuchen zu machen, hier sind einige davon: - Schokoladen-Pistazien-Crêpe-Kuchen - Mango-Crêpe-Kuchen (kann durch die Frucht Ihrer Wahl ersetzt werden) - Vanille- & Himbeer-Crêpe-Kuchen. Wenn Sie Lust haben, Füllungen für die Crêpes zu machen, hier sind einige Ideen: - Das Rezept für gesalzene Karamell finden Sie in diesem Artikel - Rezept für Haselnuss-Nuss-Nougat-Creme à la Nocciolata Bianca oder El Mordjene - Rezept für Schoko-Haselnuss-Creme. Wenn Sie nach einer guten Schokoladen- und Haselnuss-Creme suchen, werden Sie bei Valrhona fündig. Der Code ILETAITUGATEAU ermöglicht Ihnen 20% Rabatt auf die gesamte Website / Affiliate-Code.
3. Und schließlich, wenn Sie pürierte Trockenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Pekannüsse, Erdnussbutter...) mögen, verweise ich Sie auf die Seite Koro, wo Sie mit Sicherheit fündig werden!
4. Dort finden Sie auch Ahornsirup und eine meiner Lieblingsfüllungen für Crêpes, Ahornbutter (das ist einfach nur streichfähiger Ahornsirup).
5. Der Code iletaitungateau ermöglicht Ihnen 5% Rabatt auf die gesamte Website.
6. Auf die Crêpes!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com