

Pfannkuchen

Ingrédients

- 450g Mehl
- 6 Eier
- 1,150 Liter Milch
- 50g Zucker

Préparation

1. Es gibt also genauso viele Crêpe-Rezepte wie Food-Blogs, aber wer sagt Lichtmess, sagt Crêpes, also hier ist mein persönliches Rezept :-). Trotz des Fehlens von Butter sind diese Crêpes super weich, und die Konsistenz des Teigs ist perfekt, um schön dünne Crêpes zu erhalten.
2. Und natürlich können Sie auch den Zucker weglassen, um sie mit herzhaften Zutaten zu füllen.
3. Eier eins nach dem anderen hinzu.
4. Fügen Sie dann den Zucker hinzu und dann die Milch nach und nach, dabei ständig rühren, um Klumpen zu vermeiden.
5. Lassen Sie den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com