**Crêpes**

hauchdünne französische Pfannkuchen

**Zutaten** ( für 12 Portionen)

Formularbeginn

250 g Mehl

500 ml Milch

1 Prise Salz

1 EL Vanillezucker

4 Eier

50 g Butter

**Zubereitung** ( Arbeitszeit ca. 30 Minuten)

Mehl, Milch, Salz, Vanillezucker und Eier verrühren, die zerlassene Butter dazugeben, abermals verrühren. In eine Pfanne geben, gerade so viel, bis der Boden bedeckt ist, und ca. 2-3 Min. bei mittlerer Hitze auf jeder Seite bräunen, bis der Teig fest wird.  
  
Je nach Wunsch können die Crêpes mit Marmelade, Zucker, Zimt, Käse, Schinken, belegt werden. Nach dem Belegen den Crêpe etwas einrollen und genießen.

Guten Appetit!



Formularende