

Crepes

1. Milch, Butter und Eier in den Teigspender geben. Dann die restlichen Zutaten mit dazugeben. Den Deckel des Teigmischers aufsetzen und die Zutaten vermischen.
2. Den Silikondeckel auf den Mischer setzen. Den Schalter auf die größte Abgabemenge stellen.
3. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit Hilfe des Drückers den Teig in die Pfanne geben und die Crêpes nacheinander backen.



Zutaten:

250g Weizenmehl Type 405

500ml Milch

1 Pckg. Vanillezucker

4 Eier

50 g flüssige Butter

Benötigtes Material

Teigspender, Pfanne

Zubereitungszeit

10 Minuten Vorbereitung

30-40 Minuten Backzeit