

Superleckere Crêpes mit unterschiedlichen Füllungen

Zutaten für ca. 50 Crêpes

1250 g	Mehl
2500 ml	Milch
5 Prisen	Salz
5 Pck.	Vanillezucker (nicht bei pikanten Crêpes)
20	Ei(er)
250 g	Butter oder Margarine



Zubereitung

Das Mehl, die Milch, das Salz, den Vanillezucker und die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Falls der Teig zu dickflüssig ist, noch etwas Milch dazugeben. Nun die Butter schmelzen und ebenso unterrühren. Dünn auf den Crêpesmaker verteilen und von beiden Seiten anbräunen.

Crêpes schmecken mit unterschiedlichen Füllungen:

süße Crêpes Füllungen: Zimt und Zucker Nutella Apfelmus Marmelade

Bananen mit Schokosoße, Schokosahne Eiscreme

pikante Crêpes Füllungen: Käse Schinken und Käse Pesto, Mozzarella

Spinat und Käse

Einen Belag nach Wahl draufgeben, zusammenklappen, guten Appetit