



## Crêpes Rezept für perfekten Crêpes Teig



 **Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15 Minuten

 12 Stück

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Für den Teig

- 250 g Mehl
- 6 Eier
- 450 ml Milch
- 120 g weiche Butter
- eine Prise Salz
- 1 Msp Vanillemark

#### Serviervorschläge

- Zimt und Zucker
- Schokolade
- Früchte, z.B. Erdbeeren oder Banane

### Zubereitung

Mit diesem Crêpes Rezept zauberst du ganz einfach die beliebten französischen Pfannkuchen. Ob als süßes Dessert oder als leckerer Snack, Crêpes sind unglaublich vielseitig: Du kannst sie mit Schokolade, Zimt und Zucker oder frischen Früchten wie Erdbeeren und Bananen füllen und genießen. Dieses Rezept ist nicht nur einfach, sondern garantiert auch das perfekte Ergebnis – dünne, zarte Crêpes, die auf der Zunge zergehen.

#### In 4 Schritten zum perfekten Crêpes

**Teig vorbereiten:** Siebe das Mehl in eine große Rührschüssel und füge eine Prise Salz hinzu. Gieße nach und nach die Milch hinzu und rühre alles mit einem Schneebesen, bis ein glatter, klümpchenfreier Teig entsteht. Die Eier verquirlst du in einer separaten Schüssel und rührst sie anschließend unter den Teig. Gib dann die weiche Butter und das Vanillemark hinzu und verrühre alles zu einem geschmeidigen, leicht flüssigen Crêpes-Teig.

**Teig ruhen lassen:** Lass den Teig für etwa 15-30 Minuten ruhen. Diese Zeit ermöglicht es dem Mehl, sich vollständig mit der Flüssigkeit zu verbinden, was den Crêpes eine besonders zarte Konsistenz verleiht.

**Crêpes ausbacken:** Erhitze eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe und gib eine kleine Menge Butter hinein, um die Pfanne leicht zu fetten. Gieße dann eine Kelle Teig in die Pfanne und verteile ihn gleichmäßig, indem du die Pfanne vorsichtig schwenkst. Brate den Crêpe etwa 1-2 Minuten, bis die Unterseite goldbraun ist. Wende den Crêpe mit einem Pfannenwender und brate die andere Seite ebenfalls für 1-2 Minuten. Wiederhole diesen Vorgang, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

**Crêpes servieren und genießen:** Die fertigen Crêpes kannst du nach Belieben füllen. Beliebte Füllungen sind Zimt und Zucker, Schokolade, oder frische Früchte wie Erdbeeren und Bananen. Staple die Crêpes auf einem Teller und halte sie bei Bedarf warm, bis alle Crêpes fertig sind.

#### Tipps für das perfekte Crêpes Rezept

**1. Die richtige Pfanne:** Eine beschichtete Crêpes-Pfanne oder eine Pfanne





## Crêpes Rezept für perfekten Crêpes Teig



 **Arbeitszeit:** ca. 10  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15  
Minuten

 12 Stück

 **Schwierigkeit:** Einfach

mit Antihafbeschichtung erleichtert das Wenden und sorgt dafür, dass die Crêpes nicht kleben

**2. Die ideale Konsistenz verteilen:** Falls der Teig zu dickflüssig ist, kannst du noch etwas Milch hinzufügen, bis er die Konsistenz von flüssiger Sahne erreicht.

**3. Variationen für die Füllung:** Experimentiere mit verschiedenen Füllungen – neben den klassischen süßen Zutaten passen auch herzhaftere Füllungen wie Käse, Schinken oder Spinat hervorragend zu Crêpes.

Dieses Crêpes Rezept ist kinderleicht und das Ergebnis ist einfach köstlich. Die zarten französischen Pfannkuchen sind eine wunderbare Wahl für ein schnelles Dessert, ein süßes Frühstück oder einen leckeren Snack. Probier es aus und genieße deinen selbstgemachten Crêpes-Genuss!

### Unterschied Crêpes und Pfannkuchen

Der Unterschied zwischen Pfannkuchen und Crêpes liegt hauptsächlich in der Dicke und der Konsistenz des Teigs. Crêpes sind dünner und feiner als Pfannkuchen, was an dem dünnflüssigeren Teig liegt. Durch den höheren Milchanteil und die Verwendung von weicher Butter entsteht bei Crêpes ein besonders zarter und leichter Teig. Beim Ausbacken wird eine kleinere Menge Teig in die Pfanne gegeben und dünn verteilt, sodass die Crêpes schnell garen und eine zarte Konsistenz erhalten.

Pfannkuchen hingegen sind etwas dicker und fluffiger und haben eine leicht festere Konsistenz. Oft wird bei Pfannkuchen etwas Backpulver verwendet, um sie luftiger zu machen, was bei Crêpes nicht nötig ist. Während Pfannkuchen eher in der Mitte dicker sind, bleiben Crêpes gleichmäßig dünn und eignen sich daher perfekt für süße oder herzhaftere Füllungen.





## Crêpes Rezept für perfekten Crêpes Teig



 **Arbeitszeit:** ca. 10  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15  
Minuten

 12 Stück

 **Schwierigkeit:** Einfach

