

Crêpes

Zutaten | 4 Portionen

125 g	Weizenmehl Type 405
250 ml	frische Vollmilch
2	Eier
25 g	weiche Butter
½ Pckg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Öl zum Einfetten der Pfanne

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
- Etwas Öl in eine Pfanne geben, Die Crêpes portionsweise darin von beiden Seiten goldbraun backen.

Tipp:

Die Crêpes können mit allerlei Obst, aber auch Eis serviert werden oder herzhaft mit Schinken und Käse oder Gemüse.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
184 kcal	8,03 g	21,3 g	6,75 g	70,9 mg