



# Bretonische Crêpes

## Zutaten für 6 Portionen

- » 250 g feines Weizenmehl
- » 1 Eßlöffel raffiniertes Zucker
- » 3 Eier
- » 1 2 Liter Milch
- » 50 g ungesalzene zerlassene Butter *Beurre doux*
- » feines Meersalz
- » 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser (eau de fleur d'oranger), nach Wahl
- » Pflanzenöl, Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. In einer großen Schüssel Mehl, eine Prise Salz und den Zucker zu vermischen.

---
2. Anhäufen und in der Mitte ein Loch/Vertiefung machen. Dort hinein die aufgeschlagenen, frischen Eier geben. Nach und nach mit einem grossen Holzlöffel die Zutaten zu einem Crêpes-Teig vermischen. Der Teig muss glatt, dünnflüssig und ohne Klümpchen vom Löffel herablaufen.

---
3. Erst dann das Orangenblüten-Wasser und die zerlassene Butter unterheben und den Teig für 1-2 Stunden kühl ruhen lassen.

---
4. In der Zwischenzeit das Crêpe-Eisen auf Zeitungspapier stellen und einölen. Crêpes machen kleckert!

---
5. Einen Crêpe-Teller und etwas Alu-Folie zum Abdecken der Crêpes bereitstellen. Die fertigen Crêpes bleiben abgedeckt schön weich.

---
6. Das Crêpe-Eisen / die Pfanne ölen und stark (200 – 220°C) erhitzen und schnell eine Schöpfkelle Teig in die Mitte geben. Mit einem Crêpe-Verteiler den Teig gleichmäßig über die ganze Fläche verteilen.

---
7. Warten bis der Teig sich vom Boden löst und umdrehen.

---
8. Fertigen Crêpe auf den Teller legen und mit der Folie bedecken.

Normalerweise wird der erste Crêpe nicht schön. Er dient eigentlich nur dazu die Hitze der Pfanne auszuprobieren.