

OU LALA: SÜSSE CRÊPES AUS FRANKREICH

Du brauchst für **vier Personen**:

125 g **Weizenmehl**

50 g **Zucker**

1 Prise **Salz**

2 **Eier**

125 ml **Milch**

125 ml **Wasser**

1 Esslöffel **Öl**

2 Esslöffel **Butter** zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Als Erstes mischst du Mehl, Zucker und Salz. Dann rührst du die Eier darunter. Nach und nach gießt du dann Milch, Wasser und Öl dazu. Dabei dürfen aber keine Klümpchen entstehen. Im Anschluss lässt du den Teig eine Stunde quellen.

Hole dir eine Pfanne mit ca. 20 cm Durchmesser und pinsel sie mit etwas Fett ein. Dann verteilst du den Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden und backst beide Seiten so lange, bis sie goldgelb sind.

Am leckersten sind die Crêpes, wenn du sie mit süßer Marmelade oder Nuss-Nougat-Crème bestreichst.

Bon appetit!