

Recette : des Crêpes

de Michelle et Svea 11b

Zubereitung: 5-10 min

Gar-/Kochzeit: 5 min

préparation : 5-10 min

cuisson : 5 min

ZUTATEN

- 2 Eier
- 240 ml Milch
- 160 g Mehl
- eine Prise Zucker
- eine Prise Salz

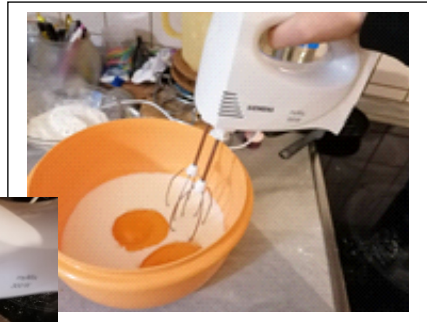
ingrédients

- 2 œufs
- 240 millilitres de lait
- 160 grammes de farine
- une pincée de sucre
- une pincée de sel

1. Die oben genannten Zutaten und eine Schüssel zusammensuchen.
Vous avez besoin des ingrédients et d'un saladier.



2. Milch und Eier in eine Schüssel geben und zusammenrühren.
Mélangez du lait et des œufs dans le saladier.



3. Nach und nach Mehl hinzufügen und als letztes eine Prise Salz und Zucker dazugeben.
Ajoutez progressivement la farine et enfin une pincée de sel et ajoutez le sucre.



4. Den fertigen Teig in eine Pfanne oder Crêpesmaker geben, dann den Crêpes drei Minuten auf jeder Seite backen.

Mettez une louche de pâte et laissez cuire 3 min de chaque côté. Utilisez une poêle ou une crêpière.



5. Während die erste Seite leicht anbrät, die Beilagen bereit legen.

Préparez les accompagnements pendant que les crêpes sont cuites.



6. Gewünschte Beilage auf den Crêpes geben, in meinem Fall entweder Zimt-Zucker oder Nutella.
Dégustez vos crêpes avec du sucre à la cannelle ou du chocolat (Nutella).



7. Einmal in der Mitte umklappen, dann erneut in der Mitte Falten, siehe Bilder...und Fertig.
Pliez la crêpe deux fois, voyez les photos ... et fini !

