

## Cremiger Birnenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Pfannkuchen

Frankreich

1 kg Mehl  
6 Eier  
500 g Zucker  
125 g Butter; zerlaufen  
1 Glas Rum  
Milch  
1 pn ;Salz

\* QUELLE

-Simone Morand  
-Galette und die Crepe in  
-der Bretagne  
-Editions Jos  
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Zutaten nach und nach mit der Milch verrühren. Der Teig soll ziemlich flüssig sein. Die zerlaufene Butter begeben. Die Platte leicht einfetten. Den Teig daraufgeben und verteilen. Bei relativ starker Hitze backen und die Crepe goldbraun werden lassen. Mit Hilfe des Wendemessers auf die andere Platte umdrehen und fertigbacken. (Anfänger sollten die 2. Platte nicht so heiß werden lassen). Diese Crepe soll hauchdünn und schön knusprig ("kraz") sein.