

Crepes - Rezept aus der Gegend von Vannes

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Frankreich

500 g Mehl

6 Eier

400 g Zucker

1 Walnussgrosses Stück Salz-
--butter; zerlaufen

2 cl Rum; oder Schnaps

Milch

;Wasser

* QUELLE

-Simone Morand

-Galette und die Crepe in

-der Bretagne

-Editions Jos

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Zutaten mit Milch und Wasser verrühren, zuletzt die zerlassene Butter (oder Öl) und den Zucker beifügen. Die Crepes wie üblich in einer ungefetteten Pfanne backen.

Im Departement Ille-et-Vilaine wird der Teig nicht gezuckert, die heißen Crepes werden mit Zucker bestreut. Wenn man die Crepes dann übereinandergestapelt zum Warmhalten in den Backofen stellt, ergibt der geschmolzene Zucker einen sehr beliebten Sirup.