



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Krepp - Pfannkuchen

Krep



2 Eier
1 Glas Milch
 $\frac{3}{4}$ Glas Mehl
1 EL Öl
1 KL Salz
1 TL Karbonat
Zum Braten;
6 KL Öl

#Ei, Milch, Mehl, ein Eßlöffel Öl, Salz und Karbonat verquirlen.

In eine Teflonpfanne einen Kaffeelöffel Öl geben und in der Pfanne gut verteilen.

In die Pfanne eine Schöpflöffel Kreppteig geben und durch drehende Bewegungen den Teig in der Pfanne verteilen.

Wenn die eine Seite rosarot wird dann die andere Seite wenden und wenn beide Seiten gebraten sind aus der Pfanne nehmen.

Käse, gegarte Kartoffel, Hackfleischmischung o.ä. nicht süße Zutaten auf den Krepp geben und zusammenrollen.

Aus dieser Teigmenge bekommt man sechs Krepp und deshalb sollte man für jeden Krepp ein Kaffeelöffel Öl verwenden.

Außerdem ist dieser Kreppteig für salzige Zutaten, der Kreppteig für süßes wie Marmelade oder ähnliches ist anders.

Tipp: Krepp ist ein traditionelles französisches Rezept. Der eigentliche Name ist "Crêpes Suzette".