



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

---

## Süsse Krepp

Tatli Krep



3 Eier  
1 Glas Zucker  
10 EL Mehl  
 $\frac{3}{4}$  Glas Milch  
1 Teeglas Karbonat  
3 EL Puderzucker  
9-10 EL Öl

- # Ei mit Zucker verquirlen.
- # Alle Zutaten bis auf das Öl dazugeben und bis eine geschmeidige Masse entsteht umrühren.
- # In eine Teflonpfanne ein Eßlöffel Öl erhitzen und einen Schöpflöffel Kreppteig einfüllen.
- # Auf mittlerer Hitze durch leichte Drehbewegungen den Krepp gut verteilen und die eine Seite anbraten.
- # Wenden und die andere Seite auch anbraten danach auf einen Servierteller herauslegen. Aus dieser Menge kann man 9-10 Krepps erhalten.
- # In den Krepp kann man Marmelade, Sahne o.ä. schmieren und zu einer Rolle zusammenrollen.

**Tipp:** Zwischen süße Kreps könnte man Pudding füllen und als Kuchen servieren.