

# Crepes



## Zutaten

150g Mehl glatt  
3-4 Eier ganz  
200 ml Milch  
Mineralwasser  
Vanille Zucker

## Zubereitung

alle Zutaten in den Mixer  
und gut durchmischen. Mineralwasser soviel dazugeben, das ein fließfähiger Teig  
entstanden ist. Aufgeschlagene Masse stehen lassen.

Pfanne auf 4 erhitzen und Pfannenboden mit Öl auspinseln. Aus Schüttbehälter  
einen Klecks in die Pfanne geben und schwenken bis Pfannenboden ausgefüllt.  
(Je dünner je besser). Wenden. Auf Backpapier schichten.  
Übriggebliebene Crepes tiefkühlen

## Verzehr

Mit Creme fraiche bestreichen und frischer Konfiture und einrollen.  
4 Crepes ergeben ein reichhaltiges Frühstück

## Variationen

mit Peperonata, mit Schmelzkäse und Ingwer

*Hans-Peter Thomas, Wien und Wedel 2022*