



Maximal lecker!

Zum Schnibbeln, Schneiden, Schnabulieren, Mit- und Nachkochen süßer sowie herzhafter Crêpes braucht ihr einige Zutaten und Utensilien. Das Rezept hat Rosa Roderigo für euch erstellt.

Für das Grundrezept für den Crêpe-Teig (sechs Portionen) benötigt ihr

200g	Mehl
350g	Pflanzendrink, ungesüßt (vegan, wenn ihr möchtet)
1 EL	Zucker oder z.B. Agavendicksaft
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die süße Variante benötigt ihr

für eine fruchtige Füllung z.B. Erdbeeren oder Bananen

für eine schokoladige Füllung eine Schokoladencreme

Puderzucker für die schöne Optik

Für die herzhaft Variante benötigt ihr

50g Bärlauch, Pfeffer, Muskat, Aufstrich oder Frischkäse (vegan, wenn ihr möchtet) und Balsamicocreme für die schöne Optik.

An Utensilien braucht ihr

- 1 (flache) (Crêpe-)Pfanne. Unsere Pfanne hat 27cm Durchmesser
- 1 Holzspachtel zum Verteilen des Teigs
- 1 große Rührschüssel
- 1 Schneebesen
- 1 Kelle
- 1 Küchenwaage
- 1 Schneidmesser
- 1 Schneidebrett
- 1 großen Teller pro Person
- 1 großen Teller zum Ablegen der gebackenen Crêpes