



Supersofte Pfannkuchen/Crepes

Süß und herzhaft ein Genuss

www.omasrezeptewelt.de

Pfannkuchen/Crepes

Zutaten

- 100 g Mehl
- 300 ml Milch
- 3 Eier
- 3 EL geschmolzene Butter

- für die herzhafte Variante: 1 gestrichener TL Salz
- für die süße Variante: 2-3 EL Zucker

Zubereitung:

Mehl und Milch mit einem Schneebesen gründlich verrühren, so dass keine Klümpchen vorhanden sind. Eier zufügen und ebenfalls verrühren.

3 EL Butter schmelzen und in den Teig einrühren.

Wer die herzhafte Variante möchte, kann noch ein gestrichener TL Salz zufügen.

Wer die süße Variante möchte, kann 2-3 EL Zucker und eventuell auch noch ein Päckchen Vanillezucker einrühren.

Den Teig etwas 10 Minuten stehen lassen.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und soviel Teig in die Pfanne geben, dass dieser die Pfanne gut ausfüllt. Wer Crepe möchte, nimmt so wenig Teig, dass der Boden der Pfanne gerade so dünn bedeckt ist. Bei Pfannkuchen darfs gerne mehr Teig sein.

Bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Pfannkuchen goldbraun sind, dann wenden und ebenfalls goldbraun anbraten.

Die herzhafte Variante kann mit Hackfleisch oder Spargel gefüllt werden.

Die süße Variante beispielsweise mit Marmelade, Zimt und Zucker oder Schokostücken, die dann im warmen Pfannkuchen schmelzen.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/süß/softe-pfannkuchen/>