

# Crêpe - Teig

**hier: Rezept für 1-fache Menge**

**Unsere Buden-Standardmenge ist die 4-fache Menge.  
Das ergibt dann ca. 5 Liter.**

## Zutaten:

- 100 - 125 g Zucker
- 1 Esslöffel Buchweizenmehl
- 1 Esslöffel Öl
- 1 gestrichener Teelöffel (grobes) Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 250g Weizenmehl <sup>1</sup>
- ½ Liter teilentrahmte Milch

## Teig-Zubereitung:

Zucker, Buchweizenmehl, Öl, Salz, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schlagen.

Nach und nach Weizenmehl und 1 Glas Milch hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Dann die restliche Milch unterrühren.

## Backen:

1 Schöpflöffel voll auf die heiße Platte geben, kurz anbacken lassen, mit Wendeholz lösen und wenden.

Fertig backen; dabei belegen, bestreichen oder bestreuen.

## Bei Herausgabe an den Gast in Crêpe-Tüten:

Den Crêpe so falten, dass er sich der Form der Tüte anpasst. (Evtl. 3x falten). Danach mit Puderzucker bestreuen.

## Bei Herausgabe an den Gast im Papierzuschnitt mit Serviette oder auf einem Teller:

Den Crêpe zu einem Viertelbogen zusammenfalten und mit Puderzucker bestreuen.

<sup>1</sup> Achtung: Mege geändert!