**Recette de Crêpes (sucrées ou salées)**

**Ingrédients pour environ 12 crêpes :**

500g de farine

3 œufs

¾ litre de lait

4 cuillères à soupe d'eau pétillante

deux pincées de sel

pour la garniture : sucre/cannelle, compote de pommes ou Nutella

**Pour préparer la pâte :**

1. Mettez la farine dans un saladier. Faites un trou au milieu.
2. Ajoutez les œufs, le sel, le lait et l'eau pétillante dans le trou.
3. Remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. (s’il y a le temps) : Couvrez la pâte et laissez-la reposer environ une heure.

**Pour cuire les crêpes :**

1. Ein Bild, das Person, Schüssel, Kleidung, Geschirr enthält.

   Automatisch generierte BeschreibungVersez une **petite** quantité de pâte sur la plaque de cuisson. Utilisez une spatule pour étaler uniformément la pâte sans appuyer.
2. Cuisez la crêpe jusqu'à ce que la surface ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être déplacée facilement.
3. Renversez la crêpe avec précaution.
4. Cuisez brièvement jusqu'à ce que la crêpe soit cuite mais pas dorée (ajustez la température si nécessaire). Cela garantit qu'elle puisse être roulée facilement.
5. Retirez la crêpe de la plaque de cuisson, garnissez-la et pliez-la selon vos préférences (pliez en deux, puis en deux à nouveau).

**Rezept für Crêpes (süss oder salzig)**

**Zutaten für ca. 12 Crêpes:**

500g Mehl

3 Eier

3/4l Milch

4 EL Mineralwasser

zwei Prisen Salz

für die Füllung: Zucker/ Zimt, Apfelmus oder Nutella

**Den Teig machen**

1. Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Kuhle machen.
2. Eier, Salz, Milch, Mineralwasser dazugeben.
3. Verrühren, so dass ein gleichmässiger Teig entsteht.
4. Falls Zeit: Den Teig ca eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

**Crêpes backen**

1. Ein Bild, das Person, Schüssel, Kleidung, Geschirr enthält.

   Automatisch generierte BeschreibungEine **kleine** Menge Teig auf die Backplatte geben. Mit dem Ziehspachtel im Uhrzeigersinn ohne druck den Teig verteilen.
2. Crêpe so lange backen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und der Crêpe sich leicht verschieben lässt.
3. Crêpe vorsichtig wenden.
4. Crêpe kurz fertigbacken. Fertig ist er, wenn er sichtbar durchgebacken, aber noch nicht braun (sonst Temperatur regulieren) ist. So lässt er sich gut rollen.
5. Den Crêpe von der Backplatte nehmen, nach Wunsch belegen und falten (halbieren und nochmals halbieren).