



Festwerkzeug „Crepesplatten“

Die Crepesplatten befinden sich in einer Metallkiste auf dem Dachboden der Pauluskirche ganz hinten.

In der Kiste sind zusätzlich zu den Platten Abzieher aus Holz, Plastikschüsseln für die Zubereitung, Servietten etc. Verbrauchsgegenstände müssen nach Benutzung nachgekauft/ nachgelegt werden.

Bei Fragen zur Zubereitung der Crepes sowie der Handhabung der Crepesplatten können sie sich an folgende Gemeindemitglieder wenden:

Rudi Wonsack 0341/4210420
Werner Schwalbe 0341/2256270
Gisela Gollnisch 0341/4112606

Die Crepesplatten und die anderen Gegenstände der Kiste müssen nach Gebrauch wieder sauber zurückgelegt werden.

Zutaten für Crêpes Teig Grundrezept

Teig für 6 Personen

100 g Mehl, 200 ml Milch (fettarm), 1 Ei (Größe M), 1 EL Öl, eine Prise Salz

Die Zutaten mit einem Schneebesen oder mit einem elektrischen Handrührgerät auf niedrigster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Dazu empfiehlt es sich, das Mehl vor der Weiterverarbeitung durch ein feines Sieb zu streichen. Der Teig sollte an einem kühlen Ort etwa 30 Minuten lang ruhen, damit die Stärke des Mehls aufquellen kann. Wenn man nicht so viel Zeit hat, reichen auch 10 Minuten zum Quellen.

Zur Zubereitung eignet sich eine große flache Pfanne (Durchmesser mindestens 25 cm), beschichtet oder aus Gusseisen. Wer die Möglichkeit hat, sollte eine Crêpesplatte nutzen. Die Pfanne dünn mit Öl bestreichen, heiß werden lassen und eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben. Der Teig wird am besten durch Schütteln der Pfanne verteilt. Man kann auch die ausgebeulte Seite der Kelle nutzen und den Teig kreisförmig in der Pfanne verteilen. Optimalerweise empfiehlt sich ein hölzerner Schaber, mit dem man den Teig flach verteilen kann. Die Crêpes sind fertig, wenn sie von beiden Seiten leicht gebräunt sind.

Das Geheimnis ist es, die Pfanne richtig heiß werden zu lassen und die Crêpes von jeder Seite nur ca. 30 Sekunden zu backen.

www.crepesrezept.net