

KINDERNACHMITTAG



Zubereitung : 10 min - **Ruhen :** 1 std - **Garen :** 5 min - **Material :** -

Zutaten : 10-12 Crêpes

- Crêpe-Teig - 250 g Mehl - 600 ml Milch - 3 Eier - Waffelteig - 250 g Mehl - 400 ml Milch - 75 g fein gemahlener Zucker - 75 g Butter - 1 EL Speiseöl - 1 Prise Salz - 1 Heft Backpulver - 3 Eier - 2 Prisen Salz

1. Crêpes

2. In die mit dem Metallmesser und dem Blendernmix versehene Schüssel das Mehl, die Eier, das Speiseöl und das Salz geben.

3. Das Gerät 20 Sek. laufen lassen. Die Milch und das Bier allmählich durch den Einfüllschacht hinzugießen. Das Gerät etwa 2 Min. laufen lassen.

4. Den Teig mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Die Crêpière vorheizen. Eine kleine Menge Crêpe-Teig darauf geben. Auf jeder Seite etwa 2 Min. backen. Tipp vom Küchenchef: Für etwas luftigere Crêpes 100 ml Milch durch Bier ersetzen

6. In die mit dem Metallmesser und dem Blendernmix versehene Schüssel das Mehl, den Zucker, die in Stücke geschnittene Butter, die Milch, die Eier und das Salz geben.

7. Das Gerät 1 Min. laufen lassen und das Backpulver durch den Einfüllschacht hinzugeben.

8. Das Gerät 2 Min. laufen lassen, bis sich ein weicher Teig bildet.

9. Den Teig mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

10. Eine kleine Menge Teig ins Waffeleisen gießen. Für den Backvorgang die Bedienungsanleitung Ihres Gerätes zu Rate ziehen.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■