

# Crêpes mit Früchten

Sahne mit Erdbeeren, Waldbeeren, Schokolade, eine leckeren Marmelade – finden Sie Ihren Lieblingscrêpe.



## Zutaten

- 180 g Mix-It Mehl Glutano
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

**Portionen** 4

## Zubereitung

Milch mit den Eiern und dem Salz verrühren und das Mehl mit dazugeben. Zu einem feinen flüssigen Teig verrühren.

In einer Pfanne Butter oder geschmackneutrales Öl erhitzen und dünne Crêpes backen.

Die Crêpes mit Früchten belegen oder mit Marmelade bestreichen und zusammen mit Schlagsahne servieren.

**Tipp:** Möchten Sie die Crêpes mit Schlagsahne und frischen Beeren füllen, so müssen Sie diese auskühlen lassen, da sonst die Sahne zerrinnt.