

## Süßer Crepeteig



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Das Grundrezept für viele leckere Füllungen

### Zutaten

- (Ergibt ca. 12 - 15 Stück)
- 40 g Butter
- 125 g Weizenmehl, gesiebt
- 2 Eier
- 25 g Zucker,
- 3/8 l Milch,
- Abrieb einer halben Orange und Zitrone
- 1 Esslöffel Rum
- 1 Prise Salz

### Zubereitungsart

#### Schritt1

Das Mehl, die Milch, Zucker, eine Prise Salz und die ganzen Eier zu einem schlanken Teig

verrühren.

### **Schritt2**

Die Schale der Zitrusfrüchte und Rum dazugeben, die erwärmte Butter unterrühren.

### **Schritt3**

Kleine, möglichst dünne Pfannkuchen - Crêpes, fast ohne Farbe mit wenig Butter, backen, erkalten lassen.

**Rezeptart:** Nudelteige **Tags:** grundrezept, massen, teige, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesser-crepeteig/>