



Dinkel-Crepes

Zutaten

2 Stück Eier
150 Gramm Bio-Dinkelmehl *
250 ml Milch
1 Teelöffel Öl

* Diese Zutat gibt es in der Gailertsreuther Mühle

Die Zutaten zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Die hauchdünnen Crepes werden entweder auf einem speziellen Crepes-Maker zubereitet oder in einer Pfanne gebacken.

Nach dem Backen können die Crepes mit Zucker und Zimt, mit Marmelade, Nutella oder Schokosoße verfeinert werden. Dann werden die Crepes mehrfach zusammengelegt und frisch zubereitet verzehrt.

Guten Appetit wünscht der Mühlenkobold „Schbelz!“

