



CRÊPES DE HANOVRE

Zutaten für 4 Personen:

- » 150 g Weizenmehl
- » 3 Eier
- » 125 ml Milch
- » 125 ml Mineralwasser
- » 1 Prise Salz
- » 2 EL Öl zum Backen
- » Nutella
- » Kiwis
- » Bananen
- » Kokosraspeln
- » 250 ml Schlagsahne
- » 1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Milch, Mineralwasser und Salz zu einem glatten Teig rühren.
2. Den Teig ca. 15 min. quellen lassen.
3. Während der Teig quillt, die Kiwis und Bananen schälen und die Sahne steif schlagen.
4. Öl in der Pfanne erhitzen, Teig rein und einen Crêpe nach dem anderen goldbraun backen.
5. Nicht vergessen, jeden Crêpe mit einem schwungvollen Salto zu wenden :-)
6. Die Crêpes mit einer ordentlichen Portion Nutella bestreichen.
7. Nach Belieben den Nutella-Crêpe mit Bananen und Sahne garnieren oder Bananen, Kiwi und Kokosraspeln drauf verteilen.

Guten Appetit!

