

Buchweizen Crêpes

glutenfrei

100 g	Buchweizenmehl
1 Prise	Salz
1 EL	Puderzucker
3	Eier
3 EL	Butter, zerlassene
125 ml	Milch

Zubereitung

Erst die trockenen Zutaten verrühren,
dann die feuchten Zutaten gut miteinander vermischen
und dann unter die trockenen mischen.

Mit einem Mixer auf höchster Stufe rühren.

Den Teig für ca. 30 min in den Kühlschrank.

Falls der Teig zu dick geworden ist, mit Milch verdünnen.

Die Pfanne schräg halten + den Teig reinlaufen lassen.

Umdrehen ist meist nicht nötig.

