

# Süße und herzhafte Crêpes



## Zutaten

#### Für den Teig

200 g Mehl 450 ml Milch 1 Prise Salz Eier 1 Prise Zucker flüssige Butter 60 g

### Für die süße Füllung

1 TL Butter zum Ausbacken 1 Handvoll Mini-Marshmallows 2 EL Nuss-Nougat-Creme 2 EL Mandelblättchen

# Für die herzhafte Füllung

Edamer Frühlingszwiebel Kirschtomaten 100 g Kochschinken, gewürfelt

1 TL Butter zum Ausbacken

Chiliflocken

#### Rezeptinfo

#### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 15 Min. Ziehzeit

pro Portion: 1549 kJ, 370 kcal, 35,4 g Kohlenhydrate, 12,3 g Eiweiß, 20,7 g

Fett, 192 mg Cholesterin, 1,62 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten:



#### Zubereitung

Was gibt es besseres als auf dem Weihnachtsmarkt einen warmen Crêpe auf die kalten Hände zu bekommen? Na, einen warmen Crêpe auf warme Hände zu bekommen. Diese süße Variante, mit Nuss-Nougat-Creme und Marshallows und die herzhafte Variante mit Tomaten und Schinken, lassen sich nämlich auch super easy zu Hause nachmachen. Und los geht's:

#### Step 1:

Die Butter in einem Topf erhitzen und zum Schmelzen bringen. Anschließend aus Mehl, Milch, Salz, den Eiern, Zucker und der flüssigen Butter einen dünnen Crêpes-Teig rühren. Falls dein Teig etwas klumpig geworden ist, kannst du alles einfach noch einmal mit dem Pürierstab mixen. Den fertigen Teig für ca. 15 Minuten ziehen lassen.

### Step 2:

Für den süßen Crêpe ein bisschen Butter in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann eine Kelle des Teiges hinein geben und schwenken, bis der Boden dünn benetzt ist. Den Crêpe hellbraun backen, dann wenden und eine Hälfte des Crêpes mit der Nuss-Nougat-Creme, den Mini-Marshmallows und einigen Mandelblättchen belegen. Nun kannst du den Crêpe zusammenklappen und noch heiß servieren.

Für den herzhaften Crêpe, den Edamer grob reiben, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und die Kirschtomaten würfeln. Erneut ein bisschen Butter in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann kannst du eine Kelle des Teiges hinein geben und schwenken, bis der Boden dünn benetzt ist. Den Crêpe hellbraun backen, dann wenden und eine Hälfte des Crêpes mit Schinken, Käse, Tomatenwürfeln und Chiliflocken belegen. Den Crêpe zusammenklappen und noch etwas in der Pfanne rösten, sodass der Käse schmilzt. Auch dieses Crêpe heiß servieren.

