

# Martina & Moritz | Bretonische Crêpes

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/04/martina-moritz-bretonische-crêpes](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/04/martina-moritz-bretonische-crêpes)

## Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 150 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 750 ml Milch und Wasser gemischt

## Zubereitung:

Buchweizenmehl, Mehl, Salz und Ei miteinander verrühren. Nach und nach Milch und Wasser zufügen, kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Den Teig 2 Stunden quellen lassen. Das Buchweizenmehl braucht länger, um sich aufzuschließen. Je länger man den Teig quellen lässt, desto knuspriger werden die Crêpes.

Anschließend hauchdünne Crêpes backen. Diese können süß (mit Marmelade, Früchten oder Kompott) oder salzig (mit Käse, Speck, Schinken oder auch Tomaten) gegessen werden.

## Hinweis:

Spezielle Crêpespfannen sind flach und haben nur einen zentimeterhohen Rand. Natürlich kann man auch eine völlig normale Pfanne verwenden, möglichst beschichtet, damit die Crêpes nicht festkleben.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 20.10.2018

Episode: Pfannkuchen – Jedermanns Liebling