



TREFFPUNKTSÜD

KINDER- & TEENIEZENTRUM DER STADT SOEST



**NEUES REZEPT
MIT LEONIE:
NUTELLA /
ERDBEER-CREPES**

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

3 EIER

500ML MILCH

250G MEHL (TYP 1050)

1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

1 PRISE SALZ

FÜR DAS TOPPING:

NUTELLA

ODER

250G ERDBEEREN

1,5 AGAR AGAR (CA. 1/2 TL)

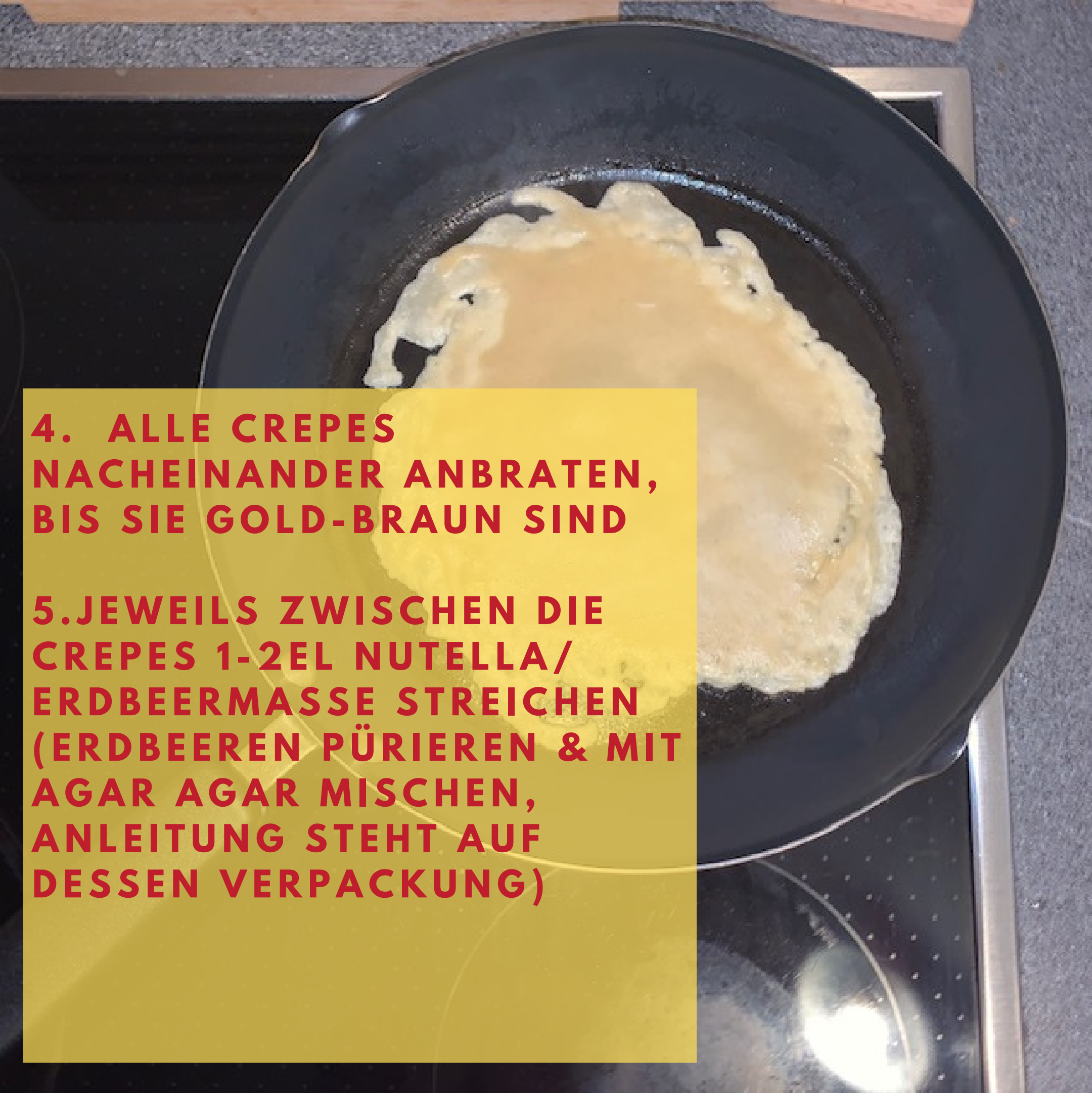




**2. ALLE TEIGZUTATEN IN EINER
SCHÜSSEL MIXEN (1 MIN. AUF
NIEDRIGSTER STUFE) ODER
GRÜNDLICH VERMISCHEN**

**2. ÖL IN EINER PFANNE KURZ
ERHITZEN**

**3. EINEN KLEINEN KLEKS TEIG IN DIE
PFANNE GEBEN & DIE PFANNE
SOFORT SCHWENKEN (DAMIT DER
CREPE GROSS UND DÜNN WIRD)**



**4. ALLE CREPES
NACHEINANDER ANBRATEN,
BIS SIE GOLD-BRAUN SIND**

**5. JEWEILS ZWISCHEN DIE
CREPES 1-2EL NUTELLA/
ERDBEERMASSE STREICHEN
(ERDBEEREN PÜRIEREN & MIT
AGAR AGAR MISCHEN,
ANLEITUNG STEHT AUF
DESSEN VERPACKUNG)**



**6. CREPES MIT
AHORNSIRUP,
KAKAOPULVER ODER
ANDEREN TOPPINGS
SERVIEREN**

7. GUTEN APPETIT!