



Crêpes à la Dickmann's

Goldgelb gebacken, frisch aus der Pfanne und hauchdünn – so schmecken Crêpes mit Super Dickmann's am besten. Die französische Variante des deutschen Pfannkuchens wird ohne Fett gebacken und ist dadurch leicht, locker und zusammen mit den Super Dickmann's

Zeitaufwand: 45 Min.

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Kühlzeit: **30 Min.**

Zutaten

- 20 g Butter
- 2 Eier (M)
- 120 g Zucker
- 380 g Mehl (Type 405)
- 750 ml Milch (3,5% Fett)
- ½ TL Salz
- 9 Super Dickmann's oder 1 Packung Dickmann's Schoko Strolche
- 125 g Beeren und Puderzucker zum Verzieren

Schwierigkeit

● ● ● Leicht

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Zucker, Mehl, Milch und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verquirlen. 30 Min. kalt stellen.
2. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und eine Kelle Teig hineingeben. Wenn sich die Ränder goldgelb färben (ca. 2 bis 3 Min.), den Crêpes wenden und die zweite Seite backen. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren.
3. Die Super Dickmann's oder Dickmann's Schoko Strolche vom Waffelboden trennen. Die Crêpes mit der Schaummasse belegen und zusammenfalten. Die Waffelböden fein zerhacken und mit den Beeren und dem Puderzucker über die Crêpes streuen.

