

Yamswurzel-Crêpes

Zutaten für 6-10 Crêpes von 20 cm Ø

125 g Mehl

1 Prise Salz (süsse Crêpes) oder

¼ Teelöffel Salz (salzige Crêpes)

evtl. 2 EL Zucker (süsse Crêpes)

2 Eier

ca. 3 dl Milch

50 g Butter, flüssig



Für den Teig Mehl, Salz und evtl. Zucker mischen. Eine Mulde formen. Eier und Milch verrühren, nach und nach hineingiessen, mit einem Schwingbesen verrühren. Butter darunter mischen und klopfen bis der Teig glatt ist. Zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bratbutter

Yamswurzelscheiben dünn gehobelt, mit wenig

Zubereitung

1 Bratbutter in der beschichteten Bratpfanne erhitzen. Boden mit Yamsscheiben belegen, kurz braten.

2 Mit Crêpeteig übergiessen, Crêpes fertig backen und im Backofen warmhalten.

Süsse Füllungen:

Dazu passt flaumig geschlagener Rahm, Schoggirahm, Vanilleglace oder Crème fraîche, Früchtekompott, Erdmandel-, Cashew-, Mandelmus, Confiture, Bienenhonig usw.

Pikante Füllungen:

Jede Art von Gemüsefüllungen, Fleischfüllungen, Sesampaste, Kräuterquark, Hüttenkäse, Schaf- Geissenweichkäsli, usw.

