



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Pikante Crêpes mit Schinken und Frischkäse (Fingerfood gut vorzubereiten)

Crêpes

250g Mehl
500ml Milch
1 Prise Salz
4 Eier
50g Butter

Füllung

500g Frischkäse
Schinken ca. 1 Scheibe pro Crêpe
4 EL Senf
Estragon
Salz und Pfeffer



Pikante Crepes Pfannkuchen mit Schinken und Frischkäse
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Mehl, Milch, Salz und Eier verrühren und die zerlassene Butter dazugeben, wieder alles verrühren. Dann auf einem guten Crêpemaker oder in einer Pfanne "Backen".

Frischkäse, Senf und Estragon verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Crêpes damit bestreichen.

ca. 1 Scheibe Schinken auf einen Crêpe legen. Den Crêpe um den Schinken rollen. Den Crêpe dann fest in Frischhaltefolie einwickeln. Die restlichen Crêpes ebenso behandeln.

Die Crêpes dann für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach die Folien entfernen dann die Crêpes in je 4 Stücke schneiden..



Crepes Pfannkuchen aus Frankreich
Video bei YouTube

Mit Nutella oder Konfitüre