

# GOURMET-CRÊPES FÜR ALLE



+ 3 Jahre | Schwierigkeit: ★ | 40 Minuten (10 Minuten Vorbereitung + 30 Minuten Ruhezeit)

## Material

Sie benötigen:

<b>Material :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">EDELSTAHL-SALATSCHÜSSEL mit Saugnapf</a></li></ul>	<b>Zutaten (für etwa zehn Pfannkuchen) :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Maisstärke</li><li>• 50 g Zucker</li><li>• 3 Eier</li><li>• 50 cl Pflanzenmilch (Reis, Mandeln, Soja)</li></ul>
--	--

## Das pädagogische Plus

kreative Küche

## Schritte

### Gourmet-Crêpes ohne Laktose und Gluten!

- Sieben Sie die Hälfte der Maisstärke in eine Schüssel und geben Sie den Zucker hinzu.
- Die Eier hinzufügen.
- Die Pflanzenmilch lauwarm werden lassen und nach und nach abwechselnd mit lauwarmer Milch und Maisstärke hinzufügen und dabei mit einem Schneebesen verrühren.
- Lassen Sie Ihren gluten- und laktosefreien Pfannkuchenteig etwa 30 Minuten ruhen.
- Mit einem Küchenpapier die Crêpepfanne leicht einölen, bevor du eine Schöpfkelle Teig hineingibst.

Pfannkuchen springen zu lassen bedeutet, eine Schlemmershow für Groß und Klein zu veranstalten!