

Crêpes / Galettes bretonnes

Pour la Chandeleur

Crêpes:

- 500 ml Milch & Wasser
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Rum (optional)

Galettes bretonnes:

- 160 g Buchweizenmehl
- 375 ml Wasser
- 10 g Salz
- 1 Ei

[Zutaten für 4 Portionen]

Zubereitung

Crêpe

Die Eier mit Wasser, Milch und Rum verrühren. Das Mehl mit dem Salz, und dem Vanillezucker nach und nach untermischen. Abschließend die Eier unterrühren.

Galette

Das Mehl mit dem Salz vermischen und nach und nach das Wasser zugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und zum Schluss das Ei unterrühren. Vor der Verwendung den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.