

**BAUMANN
LIVING**

crepe maker + griddle

Enjoy crepes and more right at home

crepemaschine
und grillplatte

Crepes und mehr Zuhause genießen



BM-JB33K

**INSTRUCTIONS MANUAL/
GEBRAUCHSANWEISUNG**

www.baumannliving.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
PARTS AND FEATURES.....	4
BEFORE FIRST USE.....	5
USING YOUR CREPE MAKER + GRIDDLE	6
CLEANING AND MAINTENANCE.....	9
STORAGE	9
SERVING CREPES	10
With classic butter and sugar filling	10
With chocolate filling.....	10
With a fruit filling.....	11
With savoury filling.....	11
RECIPES	12
Classic Crepe Batter	12
Savoury Buckwheat Pancake batter.....	13

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

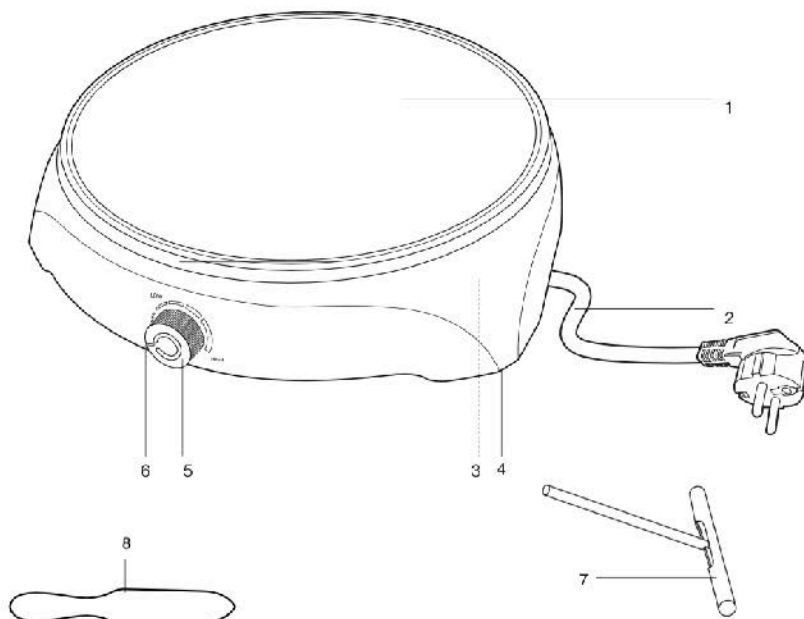
1. Read all instructions before using.
2. Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
9. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. Do not use outdoors.

11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.
14. Do not cover the appliance when it is still hot. Let the appliance cool down completely before storing.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
18. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS AND FEATURES



1 – Non-stick Cooking Plate

2 – Power Cord with plug

3 – Cord Storage

4 – Non-slip Feet

5 – Temperature Control Knob

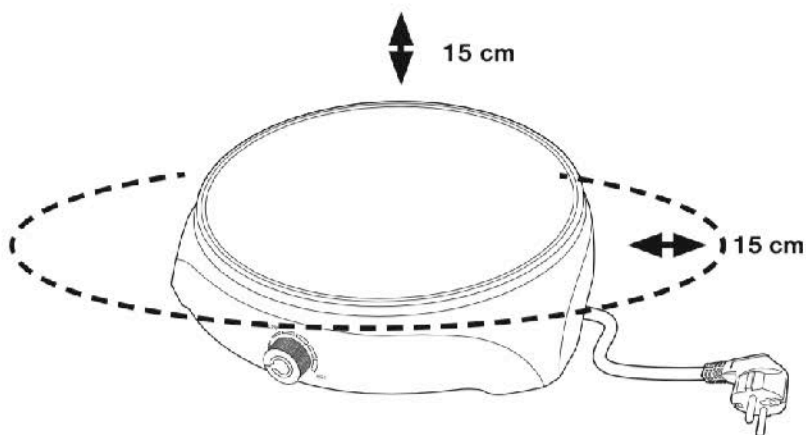
6 – Ready indicator light (blue)

7 – Wood Spreader

8 – Wood Spatula

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the unit carefully and remove all protective packaging and wrapping. Make sure no packaging debris remains on the appliance.
2. Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface. Leave at least 15 cm of space around and above the appliance.



3. Let the appliance heat up for 4 minutes at the highest temperature setting (see section on Using Your Crepe Maker + Griddle) to remove all residue from the manufacturing process. Odors and smoke may be emitted; however, these are harmless and will only last a short time. Ensure adequate ventilation.

4. Let the appliance cool down completely. Clean it before using it for baking crepes (see section on Cleaning and Maintenance).

Note: *You will need a heat-resistant plastic or wood spatula. Have a spatula on hand before starting to cook crepes, because you have to work quickly while baking to avoid overcooking the dough.*

USING YOUR CREPE MAKER + GRIDDLE

1. Plug power cord into a suitable wall outlet.
2. Turn the temperature control knob clockwise until you hear a click to indicate the cooking plate is on. The cooking plate begins to heat up.
3. Turn the temperature control knob to the desired heat setting between LOW and HIGH.
4. When the cooking plate is heating up, the Ready indicator light will come on. Once the selected baking temperature is reached, the Ready indicator light go off automatically.
5. Lightly coat the cooking plate with butter or cooking oil.
6. Pour a small amount of batter onto the center of the cooking plate. Quickly spread the batter in circular movements using the batter spreader until desired diameter of the crepe is achieved.
7. Allow the crepe to cook on one side until its surface is no longer runny, and the crepe can be moved slightly on the cooking plate.

The Ready indicator light will cycle on and off during use indicating the appliance is maintaining the selected temperature.

8. Slip the wood spatula under the crepe so it is supporting the center of the crepe. Carefully turn the crepe over to the other side. Straighten out folds and wrinkles using the spatula to ensure it will cook evenly. Cook crepes until just golden. Do not overcook.
9. Remove crepe from the cooking plate using a large heatproof plastic food slide and place onto a plate. Repeat procedure with remaining batter.

Notes:

- *Do not use metal utensils to turn the crepe as they will scratch the surface of the non-stick cooking surface.*
- *Never attempt to cut the crepes on the cooking plate.*
- *Pour slightly more batter onto the cooking plate for practice when making your first crepes. It is easier to handle a slightly thicker crepe.*
- *When you pour the batter onto the hot cooking plate, you might hear some slight crackling noise caused by differences in temperature. This is normal and no cause for concern.*
- *Do not overcook the crepe, or the texture will become rubbery. Crepes cook quickly, so it will be ready to flip within about 1 to 2 minutes if you have selected a suitable temperature.*
- *If necessary, adjust the temperature of the appliance using the temperature control knob.*

Crepes can be either rolled or folded and filled with desired ingredients (refer to section on Serving Crepes)

10. At the end of cooking, switch the appliance off by turning the temperature control knob to the OFF position, and remove the plug. Leave the appliance to cool then clean before storing.

Useful Tips:

- The consistency of the batter depends on the ratio of egg to liquid. Adding more liquid produces thinner crepes, and adding more egg produces thicker crepes.
- Be careful when adding sugar: If too much sugar is used, the crepes may tear when handled. If you do not add sugar, the crepes will not stick to one another. The crepes can then be stacked one on top of another without the need for baking paper.
- Also try making the batter with wholemeal flour. The batter will then be a little thicker.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always clean the appliance after each use to prevent a build-up of baked-on foods.
- Ensure the appliance is turned off, and that the power cord is unplugged. Allow to cool then wipe.
- Wipe the cooking plate with a damp cloth. If baked-on foods cannot be removed by this method, brush with a little cooking oil. Allow to stand for 5 minutes, wipe with a damp cloth and then dry thoroughly.
- Dry the appliance thoroughly before storing

Note: *Never use abrasive cleaning agents, oven cleaners or materials that may scratch the surface of your Crepe Maker + Griddle. This could damage the non-stick coating. If residue build up occurs, lightly brush with lemon juice and wipe with a damp cloth.*

STORAGE

Ensure the appliance is switched off, cooled and cleaned before storing. Wrap the cord around the cord storage area under the base of the appliance. Do not store anything on top.

Store the appliance in a cool and clean place, preferably in its original package.

SERVING CREPES

The crepes can be served as breakfast, lunch, snack, or dessert, depending on the fillings you choose, sweet or savoury. If not consuming immediately, you can stack cooked and cooled crepes and refrigerate them for up to 3 days. Cover the crepes with some foil and, depending on the type of dough used, place some foil or wax paper in between the crepes to avoid sticking.

With classic butter and sugar filling

Use a classic dough recipe (see section on Recipes) and use butter to cook. Follow the instructions for cooking. After turning over the crepe on the cooking plate, sprinkle a teaspoon of sugar over the crepe. Fold it in half, then in half again. Place the crepe on a plate and serve with a squirt of lemon juice. Experiment with different types of sugar. Brown sugar and powdered sugar are great substitutes for granulated sugar.

With chocolate filling

Use a classic dough recipe (see section on Recipes) and use butter to cook. Follow the instructions for cooking. After turning over the crepe on the cooking plate, sprinkle chocolate chips or dark chocolate pieces over the crepe. Once cooked, fold it in half, then in half again. Place the crepe on a plate and serve still warm.

With a fruit filling

Use a classic dough recipe (see section on Recipes) and use butter to cook. Follow the instructions for cooking. Place the crepe on a plate. Sprinkle some chopped fresh or canned fruits, according to your preference, over the crepe. Fold it in half, then in half again. Sprinkle some powdered sugar on top and serve.

With savoury filling

Cheese and herbs crepes: Follow the instructions for cooking. After turning over the crepe on the cooking plate, sprinkle some grated cheese of your choice (e.g. Gruyère, Cheddar) over the crepe and let it start melting. Add a spoonful of chopped fresh herbs (e.g. basil, parsley). Fold it in half, then in half again. Place the crepe on a plate and serve.

Chicken salad crepes: Follow the instructions for cooking. Place the crepe on a plate. Mix cooked diced or shredded chicken, mayonnaise, chopped grapes, and salt and pepper in a bowl. Place a piece of butter lettuce on the crepe. Spoon the chicken salad mixture over the lettuce. Roll up the crepe and serve.

Ham salad crepes: Follow the instructions for cooking. Place the crepe on a plate. Mix diced ham, cheddar cheese, onion, and vinaigrette in a bowl. Spoon the ham salad mixture onto the crepe. Roll up the crepe and serve.

RECIPES

Classic Crepe Batter

This is a basic recipe that is suitable for both sweet and savoury fillings. It can be varied according to your taste. You can season the batter with sugar, spices, or even a dash of beer. Vary the seasoning to suit the fillings.

Ingredients:

250 g wheat flour

4 eggs

500 ml milk

1/2 tsp salt

Use a hand blender to whisk the eggs. Slowly add the flour and milk. Keep alternating flour and milk until you run out of both. Whisk until a fine, smooth batter is achieved. The final consistency of the batter should be thin, like cream or whole milk; if it seems too thick, add more milk. Let the batter sit at least 15 minutes at room temperature. If necessary, you can also refrigerate it in an airtight container, up to 1 day. Whisk before using.

Savoury Buckwheat Pancake batter

These crepes are made with buckwheat flour that does not contain any gluten.

Ingredients:

3 large eggs

650 ml water

250 g of buckwheat flour (farine de blé noir)

3 tbsp of vegetable oil

Pinch of salt

Use a hand blender to whisk the eggs. Add salt and oil. Slowly add the flour and water. Keep alternating flour and water until you run out of both. Whisk until a smooth batter is achieved. Cover with foil. Refrigerate and let stand for at least 3 hours. Whisk before using. Serve with smoked ham, spinach, mushrooms, potatoes, eggs, cheese or smoked salmon.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN	15
KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN	18
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	19
VERWENDUNG IHRER CREPEMASCHINE UND GRILLPLATTE	20
REINIGUNG UND WARTUNG.....	23
AUFBEWAHRUNG	24
SERVIEREN DER CREPES	24
Mit klassischer Butter- und Zuckerfüllung	25
Mit Schokoladenfüllung.....	25
Mit Fruchtfüllung.....	25
Mit herzhafter Füllung	26
REZEPTE	27
Klassischer Crepeteig.....	27
Herzhafter Buchweizen-Pfannkuchenteig.....	28

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

Bei der Benutzung dieses Geräts sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu befolgen, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen.
2. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom der Stromversorgung mit den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
3. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder Basisgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Eine sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung den Netzstecker.
6. Ziehen Sie niemals den Netzstecker über das Netzkabel aus der Steckdose und wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, oder nach Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Gerätes.
8. Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses durch den Hersteller oder dessen Kundendienst oder eine ähnlich

- qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
9. Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
 10. Nicht im Freien verwenden.
 11. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen und berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
 12. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder eines beheizten Ofens auf.
 13. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder auf einem nassen Boden. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
 14. Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es noch heiß ist. Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung vollständig abkühlen.
 15. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.
 16. Die Verwendung von Zubehörteilen, die von diesem Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Gefahren führen.
 17. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden

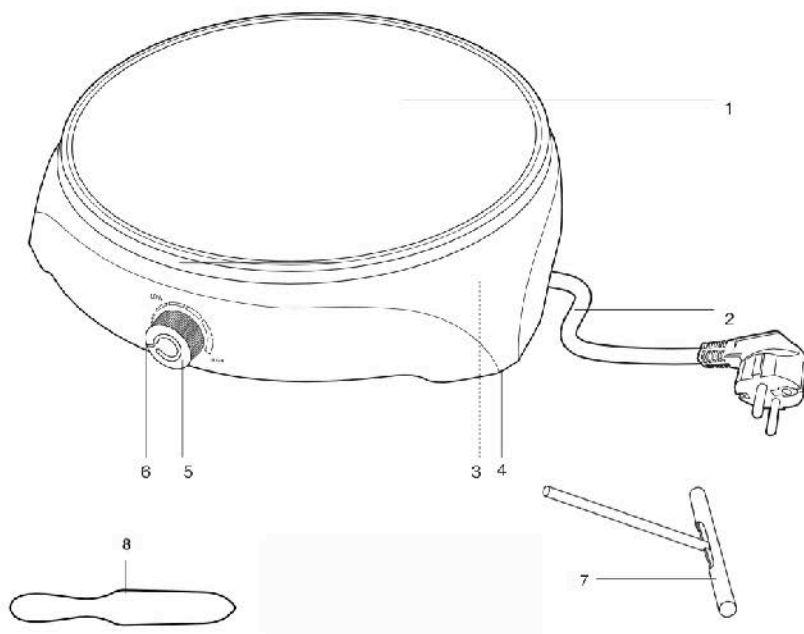
von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person
beaufsichtigt oder unterwiesen.

18. Bewahren Sie diese Anleitung auf.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH.

KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN



1 – Antihaftbeschichtete

Kochplatte

2 – Netzkabel mit Stecker

3 – Kabelaufwicklung

4 – Rutschfeste Füße

5 – Temperaturregelknopf

6 - Bereitschaftsanzeigeleuchte

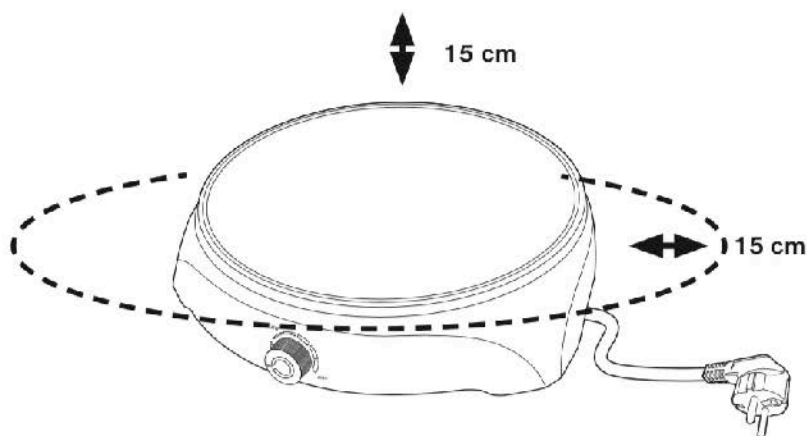
(blau)

7 – Holzspreizer

8 – Holzspachtel

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Schutzverpackungen und -verpackungen. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste am Gerät verbleiben.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie mindestens 15 cm Abstand um das und über dem Gerät.



3. Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang bei der höchsten Temperatureinstellung erwärmen (siehe Abschnitt Verwendung Ihrer Crepemaschine und Grillplatte), um alle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen. Gerüche und Rauch

können freigesetzt werden, sind aber harmlos und halten nur kurze Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

4. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie es, bevor Sie es zum Backen von Crepes verwenden (siehe Abschnitt Reinigung und Pflege).

Hinweis: *Sie benötigen einen hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel. Halten Sie vor dem Kochen von Crepes einen Spachtel bereit, denn Sie müssen beim Backen schnell arbeiten, um ein Überkochen des Teigs zu vermeiden.*

VERWENDUNG IHRER CREPEMASCHINE UND GRILLPLATTE

1. Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
2. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören, das signalisiert, dass die Kochplatte eingeschaltet ist. Die Kochplatte beginnt sich zu erwärmen.
3. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung zwischen NIEDRIG und HOCH.
4. Wenn sich die Kochplatte erwärmt, leuchtet die Bereitschaftsanzeige auf. Sobald die gewählte Backtemperatur erreicht ist, erlischt die Bereitschaftsanzeige automatisch.
5. Bestreichen Sie die Kochplatte leicht mit Butter oder Speiseöl.
6. Geben Sie eine kleine Menge Teig auf die Mitte der Kochplatte. Verteilen Sie den Teig schnell in kreisförmigen Bewegungen mit

dem Teigspreizer, bis der gewünschte Durchmesser des Crepes erreicht ist.

7. Lassen Sie das Crepe auf einer Seite garen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und das Crepe auf der Kochplatte leicht bewegt werden kann. Die Bereitschaftsanzeige schaltet sich während des Betriebs ein und aus, um anzuzeigen, dass das Gerät die gewählte Temperatur hält.
8. Schieben Sie den Holzspachtel unter das Crepe, damit es die Mitte des Crepes stützt. Drehen Sie das Crepe vorsichtig auf die andere Seite. Glätten Sie Falten und Fältchen mit dem Spachtel, damit es gleichmäßig kocht. Braten Sie die Crepes so lange, bis sie goldgelb sind. Nicht zu lange braten.
9. Entfernen Sie das Crepe mit einem großen, hitzebeständigen Kunststoff-Pfannenwender von der Kochplatte und legen Sie es auf einen Teller. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem verbleibenden Teig.

Hinweise:

- *Verwenden Sie keine Metallutensilien, um das Crepe zu drehen, da diese die Oberfläche der antihafbeschichteten Kochfläche zerkratzen könnten.*
- *Versuchen Sie niemals, die Crepes auf der Kochplatte zu schneiden.*
- *Gießen Sie etwas mehr Teig auf die Kochplatte, um die ersten Crepes zu üben. Es ist einfacher, einen etwas dickeren Crepe zu verarbeiten.*

- *Wenn Sie den Teig auf die heiße Kochplatte gießen, werden Sie ein leichtes Knistern hören, das durch die Temperaturunterschiede verursacht wird. Das ist normal und kein Grund zur Sorge.*
- *Kochen Sie das Crepe nicht zu lange, sonst wird die Textur gummiartig. Crepes kochen schnell, daher können sie innerhalb von ca. 1 bis 2 Minuten umgedreht werden, wenn Sie eine geeignete Temperatur gewählt haben.*
- *Falls erforderlich, stellen Sie die Temperatur des Gerätes mit dem Temperaturregler ein.*

Crepes können entweder gerollt oder gefaltet und mit den gewünschten Zutaten gefüllt werden (siehe Abschnitt Servieren der Crepes).

10. Schalten Sie das Gerät am Ende des Kochvorgangs aus, indem Sie den Temperaturregler auf AUS stellen und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es vor der Lagerung.

Nützliche Tipps:

- Die Konsistenz des Teigs hängt vom Verhältnis von Ei zu Flüssigkeit ab. Das Hinzufügen von mehr Flüssigkeit ergibt dünnere Crepes, das Hinzufügen von mehr Ei produziert dickere Crepes.
- Vorsicht beim Zuckern: Wird zu viel Zucker verwendet, können die Crepes bei der Verarbeitung reißen. Wenn Sie keinen Zucker

hinzufügen, kleben die Crepes nicht zusammen. Die Crepes können dann ohne Backpapier übereinander gestapelt werden.

- Versuchen Sie auch, den Teig mit Vollkornmehl herzustellen. Der Teig wird dann etwas dicker.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um eine Ansammlung von eingebackenen Lebensmitteln zu vermeiden
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und das Netzkabel gezogen ist. Lassen Sie es abkühlen und wischen Sie es dann ab.
- Wischen Sie die Kochplatte mit einem feuchten Tuch ab. Wenn aufgebackene Lebensmittel mit dieser Methode nicht entfernt werden können, streichen Sie sie mit etwas Speiseöl ein. Lassen Sie das Ganze 5 Minuten stehen, wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie dann gründlich.
- Trocknen Sie das Gerät vor der Lagerung gründlich ab.

Hinweis: *Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder Materialien, die die Oberfläche Ihrer Crepemaschine und Grillplatte verkratzen könnten. Dies kann die Antihafbeschichtung beschädigen. Wenn sich Rückstände bilden, streichen Sie sie leicht mit Zitronensaft ein und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab.*

AUFBEWAHRUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Lagerung ausgeschaltet, abgekühlt und gereinigt ist. Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung unter dem Boden des Geräts. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.

Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und sauberen Ort, vorzugsweise in der Originalverpackung.

SERVIEREN DER CREPES

Die Crepes können als Frühstück, Mittagessen, Snack oder Dessert serviert werden, je nach Wahl der Füllungen (süß oder herzhaft). Wenn Sie nicht sofort konsumieren, können Sie gekochte und gekühlte Crepes stapeln und bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Decken Sie die Crepes mit etwas Folie ab und legen Sie je nach Teigart etwas Folie oder Wachspapier zwischen die Crepes, um ein Verkleben zu vermeiden.

Mit klassischer Butter- und Zuckerfüllung

Verwenden Sie ein klassisches Teigrezept (siehe Abschnitt Rezepte) und verwenden Sie beim Braten Butter. Befolgen Sie die Anweisungen zum Zubereiten von Crepes. Nachdem Sie das Crepe auf der Kochplatte umgedreht haben, streuen Sie einen Teelöffel Zucker darüber. Falten Sie es in der Hälfte und dann wieder in der

Hälfte. Legen Sie das Crepe auf einen Teller und servieren Sie es mit einem Spritzer Zitronensaft. Experimentieren Sie mit verschiedenen Zuckerarten. Brauner Zucker und Puderzucker sind ein guter Ersatz für Kristallzucker.

Mit Schokoladenfüllung

Verwenden Sie ein klassisches Teigrezept (siehe Abschnitt Rezepte) und verwenden Sie Butter zum Braten. Befolgen Sie die Anweisungen zum Zubereiten von Crepes. Nachdem Sie das Crepe auf der Kochplatte umgedreht haben, streuen Sie Schokostückchen oder Stückchen dunkle Schokolade über das Crepe. Falten Sie das fertige Crepe in der Hälfte und dann wieder in der Hälfte. Legen Sie das Crepe auf einen Teller und servieren Sie es warm.

Mit Fruchtfüllung

Verwenden Sie ein klassisches Teigrezept (siehe Abschnitt Rezepte) und verwenden Sie Butter zum Braten. Befolgen Sie die Anweisungen zum Zubereiten von Crepes. Legen Sie das Crepe auf einen Teller. Streuen Sie geschnittene Früchte darüber, nach Ihrem Geschmack entweder frisch oder aus der Dose. Falten Sie das fertige Crepe in der Hälfte und dann wieder in der Hälfte. Streuen Sie etwas Puderzucker darüber und servieren Sie es.

Mit herzhafter Füllung

Käse-Kräuter-Crepes: Befolgen Sie die Anweisungen zum Zubereiten von Crepes. Nachdem Sie das Crepe auf der Kochplatte umgedreht haben, streuen Sie etwas geriebenen Käse Ihrer Wahl (z.B. Gruyère oder Cheddar) darüber und lassen Sie ihn schmelzen. Geben Sie eine Handvoll gehackte Kräuter hinzu (z.B. Basilikum oder Petersilie). Falten Sie es in der Hälfte und dann wieder in der Hälfte. Legen Sie das Crepe auf einen Teller und servieren Sie es warm.

Hähnchensalat-Crepes: Befolgen Sie die Anweisungen zum Zubereiten von Crepes. Legen Sie das Crepe auf einen Teller. Vermengen Sie gekochtes gewürfeltes oder zerkleinertes Hühnerfleisch, Mayonnaise, gehackte Trauben, Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Legen Sie ein Stück Kopfsalat auf das Crepe. Geben Sie die Hühnersalatsmischung über den Salat. Rollen Sie das Crepe auf und servieren Sie es.

Schinkensalat-Crepes: Befolgen Sie die Anweisungen zum Zubereiten von Crepes. Legen Sie das Crepe auf einen Teller. Mischen Sie in Würfel geschnittenen Schinken, Cheddarkäse, Zwiebel und Vinaigrette in einer Schüssel. Geben Sie die Schinkensalatsmischung auf das Crepe. Rollen Sie das Crepe auf und servieren Sie es.

REZEPTE

Klassischer Crepeteig

Dies ist ein Grundrezept, das sowohl für süße als auch für herzhaft gefüllte Crepes geeignet ist. Es kann nach Ihrem Geschmack variiert werden. Sie können den Teig mit Zucker, Gewürzen oder sogar mit einem Schuss Bier würzen. Variieren Sie die Gewürze entsprechend den Füllungen.

Zutaten:

250 g Weizenmehl

4 Eier

500 ml Milch

1/2 Teelöffel Salz

Verwenden Sie ein Handrührgerät, um die Eier zu verrühren. Fügen Sie langsam das Mehl und die Milch hinzu. Geben Sie den Rest des Mehls und der Milch im Wechsel hinzu. Rühren Sie, bis ein feiner, glatter Teig entsteht. Die endgültige Konsistenz des Teigs sollte dünn sein, wie Sahne oder Vollmilch; wenn er zu dick erscheint, geben Sie mehr Milch hinzu. Lassen Sie den Teig mindestens 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Bei Bedarf können Sie ihn auch in einem luftdichten Behälter bis zu einem Tag lang kühlen. Vor Gebrauch aufschlagen.

Herzhafter Buchweizen-Pfannkuchenteig

Diese Crepes werden aus Buchweizenmehl hergestellt, das kein Gluten enthält.

Zutaten:

3 große Eier

650 ml Wasser

250 g Buchweizenmehl (Farine de blé noir)

3 Esslöffel Pflanzenöl

Prise Salz

Verwenden Sie ein Handrührgerät, um die Eier zu verrühren. Streuen Sie eine Prise Salz und Öl darauf. Fügen Sie langsam das Mehl und das Wasser hinzu. Geben Sie den Rest des Mehls und des Wassers im Wechsel hinzu. Rühren Sie, bis ein glatter Teig erreicht ist. Decken Sie ihn mit Folie ab. Kühlen Sie den Teig und lassen Sie ihn mindestens 3 Stunden stehen. Vor Gebrauch aufschlagen. Servieren Sie das Crepe mit geräuchertem Schinken, Spinat, Pilzen, Kartoffeln, Eiern, Käse oder Räucherlachs.