

## **Crêpes mit Kerbel (mittelalterliches Rezept)**

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten (simpel)

125 g Mehl

2 Eier

1 Eigelb

¼ Liter Milch

⅛ Liter Wasser

1 Prise Salz

3 EL Butter, geklärte

1 Bund Kerbel

3 EL Zucker

3 EL Butter (am besten geklärte Butter)

Butterschmalz

### **Zubereitung**

Aus den ersten sechs Zutaten einen Teig zubereiten. Diesen etwa 20 Minuten stehen lassen, damit das Mehl quellen kann. Den Kerbel waschen, gut trocknen und fein hacken. 3 EL geklärte Butter, den Zucker und den Kerbel in einer Schüssel miteinander verrühren. In einer Crêpes-Pfanne sparsam Butterschmalz erhitzen. Wenig Teig hineingießen und durch Bewegen in der Pfanne verteilen. Etwa 1 1/2 Minuten backen und dann die Crêpes wenden. Auf die fertig gebackene Seite nun das Butter-Zucker-Kerbel-Gemisch streichen. So lange backen, bis der Zucker geschmolzen ist, dann die Crêpes halbmondförmig übereinander falten. Schnell servieren!