Crêpes mit Stiefmütterchen

und Pistaziencreme

dg: g-sg

Für 17 Crêpes von 20 cm Durchmesser

4 Eier
200 g Mehl
2 dl Rahm (oder Milch)
2.5 dl Wasser
30 g Butter, flüssig
1 KL (5 g) Salz
1 KL (6 g) Vanillezucker
Stiefmütterchen (3 g/Pack = 30 Stück)
Puderzucker
Pistaziencreme dolce aus Bronte-Sicilia

Mehl, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben.
Eier, Rahm/Milch, Butter und Wasser gut mischen, dann in die Schüssel zum Mehl fügen.
Einen Teig rühren (keinesfalls zu lange bearbeiten, so bleibt er zart).
Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Braten

Wichtig: Die Pfanne darf nur mässig heiss sein!
Butter befindet sich bereits im Teig, also beim Braten keine zusätzlichen Fettstoffe verwenden.
45 g Flüssigteig mit kleiner Schöpfkelle in die teflonierte Crêpes-Pfanne giessen und sofort 3 Stiefmutter-Blüten eindrücken und den Teig gleichmässig verlaufen lassen.
Sobald die Crêpe am Rand feste Stellen zeigt, wenden und die zweite Seite 2 Sekunden braten und sofort von der Pfanne nehmen. Wieder wenden.
Crêpe nicht falten, dann sieht man die Blüten.

Pistaziencreme (genügend flüssig) schneckenhausartig auf die Crêpe fliessen lassen.
Puderzucker drauf streuen (Blüten nicht zustäuben).

Variante

Mehl ganz oder ein Teil durch Ruch- oder Vollkornmehl ersetzen.