



FRANZÖSISCHE ORANGEN CRÊPES

MIT VANILLE UND ORANGENBLÜTE

5 Personen | 10 MIN | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Das Mehl, den Zucker und das Backpulver vermengen.
- Die Eier nach und nach unterrühren. Die Mischung sollte einen glatten Teig bilden.
- Die Butter schmelzen und in den Teig einarbeiten.
- Das Orangenblütenwasser, den Vanilleextrakt, den Orangensaft und die Orangenschalen hinzufügen.
- Anschließend die Milch unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Den Teig für 1 bis 2 Stunden stehen lassen.
- Letzten Endes ein wenig Milch hinzugeben, um die gewünschte Textur zu erhalten.

Dieses Rezept finden Sie unter marmiton.org



Einkaufsliste

ZUTATEN

350 g Mehl
 100 g Zucker
 ½ Päckchen Backpulver
 4 Eier
 1 Orange (für Saft und Schale)
 2 Päckchen Vanillezucker
 3 Tropfen Vanilleextrakt
 30 g Butter
 30 cl Milch
 10 cl Orangenblütenwasser

Les Janelles

www.les-janelles.com

contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

