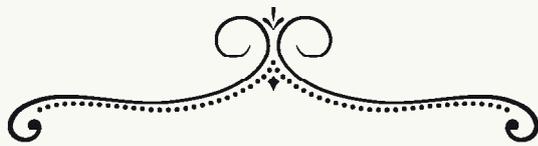




FRANZÖSISCHE ORANGEN CRÊPES

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

