

REZEPT

# nutella® Crêpes mit Obst

Mittel

4 Portionen

45 min



## Zutaten

für 4 Portionen

### Für den Teig

125 g Weizenmehl

2 EL Zucker

1 Prise Salz

375 ml Milch

3 Eier

45 g weiche Butter

2 EL Pflanzenöl

### Für die Füllung

Frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Bananen)

### Zum Bestreichen

60 g nutella®



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG



**1** | Mehl, Zucker, Salz und Milch verrühren. Eier und Butter schaumig schlagen. Mehlmischung hinzufügen, zu einem glatten Teig verrühren und ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Etwas Öl in einer flachen Pfanne oder Crêpes-Pfanne erhitzen und nacheinander 4 dünne Crêpes ausbacken.



**2** | Obst vorbereiten und in Stücke schneiden. Crêpes mit nutella® bestreichen, zusammenfalten und mit Obst servieren.

# Hat's geschmeckt?

## Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept

Wusstest du, dass es in Frankreich üblich war, dem Vermieter Crêpes als Zeichen der Loyalität und Freundschaft anzubieten? Das ist zumindest eine kleine Anekdote, die du erzählen kannst, wenn du deinen Freunden **Crêpes mit nutella® und Obst** anbietest.