

Crepes à la Agnes

330 g Buchweizenmehl

10 g grobkörniges Salz

75 cl kaltes Wasser

1 Ei

Mehl mit Salz verrühren, Wasser unter 2 oder 3 mal unterrühren. Ei zugeben, den Teig für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Crepe-Pfanne leicht einölen, 1 Kelle Teig zugeben und warten bis der Teig braun wird. Mit Spatel umdrehen und noch einmal ca. 1 Minute backen.

Füllung: süß oder pikant möglich