

Glutenfrei, gelingt auch mit laktosefreien Milchprodukten.

**Zutaten für den Teig:**

200 g Kochbananenmehl  
50 g Reismehl  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
500 ml Milch

**Garnitur:**

Apfelmus, Zimt & Zucker, Schokocreme,  
Vanilleeis mit Früchten

**Brennwert**

471 kcal Pro Portion



Butter in Stilkasserolle bei geringer Wärmezufuhr flüssig werden lassen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen, die Eier hinzufügen. Unter ständigem Rühren die zerlaufene Butter und die Milch hinzufügen bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht.

Ein haselnussgroßes Stück Butter in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr zerlaufen lassen. Die Menge eines Suppenlöffels in die Mitte der Pfanne geben und den Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen.

Sobald die Ränder leicht bräunlich werden, den Crêpe wenden. Ca. 1 Min. weiterbacken.

Entweder noch warm garnieren, zu einem Viertel zusammenschlagen und servieren, oder auf einem Rost auskühlen lassen. Bon Appetit!

**Kontakt und Informationen:**

[www.asime.de](http://www.asime.de) • E-Mail: [info@asime.de](mailto:info@asime.de)

**Vertrieb von ASIME:**

CroSolex UG (haftungsbeschränkt) • Grazer Straße 35b • 67067 Ludwigshafen • Deutschland  
Telefon: +49-(0)178-72 38 646 • Telefax: +49-(0)-621-55 80 806 • E-Mail: [info@crosorex.de](mailto:info@crosorex.de) • [www.crosorex.de](http://www.crosorex.de)

