

#Crêpesparty – mit de Buyer zum perfekten französischen Pfannkuchen



Hauchdünn, luftig, leicht gebräunt und am Rand knusprig – das ist ein perfekter französischer Crêpe! Die süße Köstlichkeit gehört zu den beliebtesten Gerichten in Frankreich und hat sogar ihr eigenes Fest. Am 2. Februar, 40 Tage nach Weihnachten, wird nach einer alten christlichen Tradition „La Chandeleur“ gefeiert. An diesem besonderen Tag werden landesweit Crêpes zubereitet und von Groß und Klein gegessen – mit Puderzucker, Marmelade, saisonalen Früchten oder Nuss-Nougat-Creme. Um den typischen Look und Geschmack zu erlangen werden die Crêpes auf einer flachen Eisenpfanne gebacken. Die französische Marke **de Buyer** ist Experte auf diesem Gebiet und darf auf fast 200 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken. In den Vogesen konzipiert und produziert, entstehen hier die besten Eisenpfannen der Welt, so auch die **MINEREALE B Crêpes-Pfanne**.



Für den Teig Eier, Mehl, Milch und eine Prise Salz in der Rührschüssel glatt verrühren. Die Eisenpfanne heiß erhitzen, mit einem Silikonpinsel sparsam einölen und nacheinander dünne Crêpes beidseitig ausbacken. Tipp: mit einem flachen Spachtel wenden, sobald sich die Ränder nach oben wölben!



Erhältlich ist die MINEREALE B Crêpes-Pfanne einzeln oder im praktischen #Crêpesparty-Set zusammen mit einem flachen Holzwender sowie einem Silikonpinsel zum Einfetten.

Produktinfos:

#Crêpesparty-Set

MINEREALE B Crêpes-Pfanne (ø 24 cm)

Silikonpinsel + flacher Holzwender B BOIS

UVP: 49,90 €

ab Februar 2021 erhältlich

MINEREALE B Crêpes-Pfanne (ø 24 cm)

UVP: 28,50 €

ab sofort erhältlich

www.debuyer.com