

# Schinken-Käse-Crepes

Pfiffige Schinken-Käse-Crepes sind eine tolle Alternative zu den süßen Crepes, die man sonst kennt. Das tolle Rezept wird bei allen Familienmitgliedern sicher gut ankommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

130 g	Weizenmehl
30 g	Butter
100 ml	Wasser
130 ml	Milch
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Schuss	Mineralwasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Scheiben	<a href="#">Käse</a>
4 Scheiben	Schinken

## Zubereitung

1. Für Schinken-Käse-Crepes zuerst den Teig herstellen. In einer großen Rührschüssel Mehl, Milch, Ei, Butter, Wasser und Salz zusammenmischen. Am besten auf großer Stufe mit einem Handrührgerät, damit der Teig geschmeidig ist. Den Teig dann eine gute halbe Stunde ruhen lassen.
2. Nach dieser Zeit in den Teig das Mineralwasser rühren. Darauf achten, dass der Teig nicht zu dünn wird, sonst zerfällt der Crepe.
3. Die Crepes Pfanne leicht ausfetten und erhitzen. Mit einer Suppenkelle den Teig dünn einfließen lassen und mittels eines Teigverteilers einen Crepe herstellen. Auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.

4. Hat der Crepe die richtige Farbe in die Mitte den Käse und Schinken legen und den Crepe zu einem Päckchen zusammenfalten. Nun noch knapp eine Minute ziehen lassen. Dann herausnehmen und im Backofen aufbewahren, bis alle Crepes fertig sind.
5. Auf die fertigen Schinken-Käse-Crepes Pfeffer aus der Pfeffermühle geben und sofort heiß servieren.

## **Tipp**

Zu den Schinken-Käse-Crepes schmeckt frischer Salat besonders gut. Die Crepes kann man auch noch anders füllen. Wer dünne kleine Ananasstückchen mit in das Paket packt hat einen Hawaii Crepe!