



## Zitronen crêpe mit Zitronensirup

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

### Zutaten für 2 Personen

1,7 dl Milch  
1 Ei  
50 g Mehl  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
½ -1 Zitrone (Saft und Schale)  
Puderzucker

Milch mit dem Ei und der abgeriebenen Zitronenschale mit dem Handrührgerät verrühren. Das Mehl dazu sieben. Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale und Salz dazugeben und alles glatt rühren. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und portionsweise mit etwas Butter ausstreichen. Mit der Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und verteilen bis eine hauchdünne Teigschicht entsteht. Ca. 1-2 Minuten auf beiden Seiten hellbraun backen. Crêpes auf dem Teller anrichten mit Zitronensaft beträufeln und mit Puderzucker servieren. Nach Bedarf Apfelkompott dazu servieren.

**Zitronen-Tipp:** Wieder einmal eine Zitronenhälfte übrig? Ein Schnitz Zitrone passt hervorragend zu frischem Trinkwasser oder Tee! Im Sommer zum Beispiel zu Früchtetee oder selbstgemachtem Eistee mit Zitronenmelisse!