



Serviervorschlag

# CRÊPES

Backmischung für süße oder herzhaft  
französische Pfannkuchen



## Rezept:

### Zutaten:

- 1000 g Crêpes-Backmischung von Best-Back
- 1200 – 1250 ml Wasser\*

\*Je nach Waffeleisen variiert die Wassermenge geringfügig.

### Zubereitung:

- ☞ Crêpeseisen auf ca. 200°C vorheizen und flächendeckend einfetten.
- ☞ Zutaten in eine Schüssel geben.
- ☞ 2 Minuten mit dem Teigührgerät auf höchster Stufe mischen.
- ☞ Bei ca. 200°C backen und nach kurzer Zeit wenden.
- ☞ Nach Belieben mit süßen oder herzhaften Zutaten befüllen.



## SCHON PROBIERT?

Mit unseren Backmischungen können Sie binnen kürzester Zeit auch andere Köstlichkeiten wie zum Beispiel Waffeln, die beliebte Bubblewaffle oder Quarkbällchen auf den Tisch zaubern.

Mehr Infos unter:

[www.waffelteig.de](http://www.waffelteig.de)

[info@best-back.com](mailto:info@best-back.com)

### Nährwerttabelle:

#### Durchschnittliche Nährwerte\* pro 100 g Backmischung

Brennwert:	1729 kJ / 409 kcal
Fett:	11,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,9 g
Kohlenhydrate:	60,1 g
davon Zucker:	14,0 g
Eiweiß:	15,1 g
Salz:	0,49 g

\*Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen.

Best-Back  
M. Glattfelder  
Fahrenberg 38b  
45257 Essen

### Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Zucker, Hühnervolleipulver, pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Palm), Weizengluten, Vollmilchpulver, Hühnereieweißpulver, Speisesalz, Aroma.

Kann Spuren von Sesam, Soja, Schalenfrüchten und Lupinen enthalten.

### Inhalt: 5 x 1 kg Industriebeutel im Karton

Lagerung: kühl, dunkel und trocken.  
Mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck.

Nur zur gewerblichen Verarbeitung.

Produziert in der EU für Best-Back.

