

Unité 5

La recette des crêpes

In Frankreich werden traditionell am Faschingsdienstag (*Mardi gras*) und am 2. Februar (*la Chandeleur*) Crêpes gegessen, aber zum Glück nicht nur an diesen Tagen ... Hast du schon Crêpes gegessen oder selber gemacht? Hier ist das Originalrezept dieser französischen Spezialität.



Ingrédients

250 g de farine
4 œufs
1/2 litre de lait
2 cuillères à café de sucre
50 g de beurre
1 pincée de sel

Zutaten

250 g Weizenmehl
4 Eier
1/2 Liter Milch
2 Teelöffel Zucker
50 g Butter
1 Prise Salz

Einfacher kann es nicht sein: Mische alle Zutaten, gib ein wenig Butter und eine dünne Schicht Teig in eine Pfanne und brate die Crêpe kurz auf beiden Seiten.

Crêpes können süß oder salzig gegessen werden. Es gibt hunderte Rezepte. Sehr beliebt sind süße Crêpes mit Marmelade, Butter und Zucker oder Schokolade. Salzig können sie mit Käse und Schinken serviert werden. Sie werden dann auch manchmal „galette“ genannt.

Bon appétit!

A toi!

Gibt es bei dir zu Hause ähnliche Spezialitäten? Wie heißen diese bei dir? Sind sie ähnlich und werden diese ähnlich gegessen?

Vis-à-vis

Der *Chandeleur*-Tag kann auch mit „la fête des crêpes“ bezeichnet werden. Wer an diesem Tag seinen ersten Crêpe in der Luft wendet und den Crêpe danach wieder mit der Pfanne auffängt, wird das ganze Jahr Glück haben!

Vis-à-vis

Hast du das gewusst? Crêpes kommen ursprünglich aus der Bretagne. Die Bretagne liegt an der westlichen Spitze Frankreichs. Suche die Region auf der Frankreichkarte auf der Seite 205 deines Schülerbuches.

1 la Chandeleur Mariä Lichtmess