

Crepes

Zutaten: 1 Ei
125g Mehl
1 Vanillezucker
1 große Tasse Milch

4 dünne Pfannekuchen backen.

Füllungen: Nutella
Marmelade nach Wunsch
Eis und angedickte Sauerkirschen
Zimt und Zucker
1 Becher geschlagene Sahne + 1 Van. Zucker + 1 geriebener Apfel
+ evtl. etwas Calvados

Tortenboden

Zutaten: 200g Mehl
75g Zucker
100g Butter
Salz
2 Eier
1 Vanillezucker
1 Teel. Backpulver
2 Eßl. Milch

Tortenboden

Zutaten: 175g Mehl
100g Zucker
100g Margarine
2 Eier
1 Vanillezucker
1 ½ Teel. Backpulver

Backzeit: 20 Min bei 180°C