



## Crêpes nach dem Rezept von Madame Lozachmeur

Seit das Waldfest gefeiert wird, gehören Crêpes, wohl die bekannteste Spezialität der Bretagne, zum kulinarischen Angebot. Für die ersten Waldfeste importierte der Freundeskreis die Crêpes direkt aus Moëlan, und hielt sie, in Leinentüchern eingeschlagen, bis zum Himmelfahrtstag frisch. Doch dann die Katastrophe. Am Vorabend des Waldfestes waren alle Crêpes verdorben!

In einer Nachtaktion bereitete Frau Meta Buchenau Crêpes-Teig und buk auf einem Campinggaskocher in einer kleinen Bratpfanne am Waldfesttag die beliebten, hauchdünnen Pfannkuchen. Der Erfolg dieser Aktion war so groß, daß sich der Freundeskreis entschloß, die Crêpes in Zukunft selbst zu backen. Zwei Original-Crêpes-Platten wurden in Moëlan gekauft und Madame Lozachmeur aus Moëlan, verriet dem Freundeskreis ihr Hausrezept und lehrte uns die Kunst des Crêpesbackens.

Das Hausrezept von Madame Lozachmeur

Zutaten für ca. 36 Crêpes:

- 1 kg Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Eßlöffel Weinbrandt oder Calvados
- 10 Eier
- 1 Eßlöffel Öl
- 1,5 l Milch
- 0,4 l Wasser

Alle Zutaten werden in eine große Schüssel gegeben und durch langsame Zugabe von Wasser und Milch mit dem Mixer zu einem dünnflüssigen, glatten Teig verarbeitet. Nach 24 Stunden Ruhezeit können die Crêpes gebacken werden.

Bon Appetit!