



## Crêpes dentelle / Feuillantine

Links mit \* oder <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendetes Material: [Silikonbackmatte](#)<sup>1</sup>, [große Winkelpalette](#)<sup>1</sup>

- 30 g Eiweiß
- 30 g Puderzucker
- 30 weiche Butter
- 30 g Mehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 

*Die Mengenangaben richten sich prinzipiell nach dem Gewicht des Eiweißes. Sollte also euer Eiweiß z.B. 35 g wiegen, erhöht ihr in gleichem Maße die Mengen der anderen Zutaten. So braucht man nichts vom Eiweiß abzwacken ;-).*

Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen.

Alle Zutaten mit einem Mixer zu einer glatten Masse vermischen und anschließend, am besten mithilfe einer Winkelpalette, in einer gleichmäßigen, sehr dünnen Schicht auf eine Silikonbackmatte auftragen. Die Teigmenge reicht für ca. 2 Matten.

Die bestrichene Matte auf das Backrost des Backofens legen und ca. 10 Minuten backen. Bitte unbedingt im Auge behalten, da der Teig zum Ende hin schnell bräunt. Er soll aber auch richtig goldbraun sein! Nur so erreicht er die gewünschte Knusprigkeit. Die Crêpes dentelle ganz abkühlen lassen und entweder sogleich verwenden oder zerbröselt oder in größere Stücke gebrochen in einer Metallkeksdose aufbewahren. Am besten nicht länger als 3 Tage, damit der schönste Crunch erhalten bleibt.