Crepe Suzette

Zutaten für 4 Personen
100 g Mehl
4 Eier
90 g zerlassene Butter
1 Pr. Salz
1 El Puderzucker
6 El Milch
1 El Rum.

Zubereitung
Alle Zutaten zu einem flüssigen Teig verrühren. Den Teig mindestens 30 min quellen lassen, dann noch mal gut durchrühren und evtl, mit 1-2 El Mineralwasser verdünnen. Nun aus dem Teig in Öl sehr dünne, helle Crepes ausbacken, aus der Pfanne gleiten lassen, zu Vierteln zusammenklappen und warm stellen. Frische Heidelbeeren - entweder leicht mit einer Gabel zerdrücken oder ganz lassen - mit etwas Vanillezucker erwärmen und warm zu den Crepes geben. Mit einer Kugel Vanilleeis servieren.