



Zeit für Crêpes - online cooking

Gespannt bereiten wir uns auf unseren nächsten Deutsch-Französischen Studierendenaustausch mit dem CROUS Nantes vor und hoffen, dass er im Sommer 2021 stattfinden wird.

Bis dahin versüßen wir uns einfach die Zeit!

Anfang Februar feiert ganz Frankreich „la Chandeleur“ – in jedem Haushalt duftet es nach leckeren Crêpes. Am Freitag, 29.01.21 um 18 Uhr zeigt uns Claire live aus der Bretagne wie die Crêpes schnell und einfach gelingen. In unserem online Koch - Meeting (via Zoom) wird sie uns auch verraten wie man diese leckere Süßspeise nach dem traditionellen bretonischen Rezept zubereitet.

Zutaten für 12 Crêpes:

300 g Mehl, 3 Eier, 1 Prise Salz, 40 g Zucker, 2 Esslöffel Rum (optional) oder 1 Päckchen Vanillezucker (optional), 30 g geschmolzene Butter (optional), 1/2 L Milch (Raumtemperatur), etwas Öl oder Butter zum Braten

Was ihr noch braucht:

- eine große Schüssel
- Holzlöffel
- Schöpfkelle
- Pfanne
- Saugfähiges Papier / 2-3 Blätter Küchenrolle
- Pfannenwender

Topping:

Alles was ihr mögt ;-). Zum Beispiel Marmelade, Schokolade, Nuss-Nougat Creme, Zucker, Salted Caramel Sauce...

Wir freuen uns auf Eure Anmeldungen bis Donnerstag, den 28.01.2021 um 14:00 Uhr unter kultur@stw-d.de.

Dann erhaltet Ihr von uns die weiteren Infos (wie Logindaten für das ZOOM Meeting etc.).

Die Teilnahme ist für Euch natürlich kostenlos.

(Die Veranstaltung findet in deutscher Sprache statt,

bei Fragen u.ä. können wir natürlich auch auf Englisch weiterhelfen.)

Kostenlos