

ZUTATEN

50 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
200 ml pflanzliche Milch
100 ml heißes Wasser
1,5 EL Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 Pckg. Vanillezucker
200 g Erdbeeren
50 g Schokoladensoße, vegan



Hast du schon unsere leckeren veganen Crêpes mit Garden Gourmet vEGGie ausprobiert? Falls nicht, dann solltest du das unbedingt – sie werden dich begeistern!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Das Garden Gourmet vEGGie, das Mehl, die pflanzliche Milch und das Wasser verrühren. Salz, Zucker und Vanillezucker der Mischung hinzugeben, anschließend mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Konsistenz entsteht.

2. Zubereitung Crêpes

Die Pfanne heiß werden lassen, mit etwas Öl bepinseln und den Teig in die Pfanne gießen. Anschließend ca. 1-2 Min braten und wenden.

3. Es kann angerichtet werden!

Die veganen Crêpes falten und mit Erdbeeren und Schokosoße servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE