

SPICED CHOCOLATE CRÊPES MIT BEERENSAHNE

Schokolade & Beere – eine Kombination, die nicht nur Kinder lieben.

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN

- 1 Spiced Chocolate Blend
- 180ml Haferdrink
- 1 Mixed Berry Blend
- Etwas Butter zum Ausbacken
- 60g Mehl
- 90ml Sahne
- Prise Salz
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Gib 90ml Sahne in Deinen Vejo und mixe einen Mixed Berry Blend damit. Je nach gewünschter Konsistenz, kannst Du die Beerensahne gerne ein zweites Mal in Deinem Vejo mixen. Stelle die Sahne beiseite.
2. Vermenge Ei und Mehl miteinander.
3. Mixe den Spiced Chocolate Blend mit 180ml Haferdrink in Deinem Vejo. Rühre den Blend langsam unter die Ei-Mehl-Mischung und gib eine Prise Salz hinzu.
4. Stelle eine Pfanne mit etwas Butter bei mittelhoher Hitze auf den Herd. Gib etwas Teig in die Pfanne und warte bis kein flüssiger Teig mehr auf der Oberfläche des Crêpes zu sehen ist. Wende den Crêpe vorsichtig und backe ihn weitere 1-2 Minuten.
5. Wiederhole den Vorgang, bis kein Teig mehr übrig bleibt. Die Teigmasse reicht für ca. vier Crêpes.
6. Garniere die Crêpes mit der Beerensahne und lass sie Dir schmecken!



VEJO SCIENCE FACT

Der Spiced Chocolate Blend enthält unter anderem Vitamin B6, Kalium & Magnesium. Zudem ist Erbsenprotein eine leckere, pflanzliche Proteinquelle!