



Crepes Vegan

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.aline-made.com/de/vegane-crepes/>

9.0 dl Hafermilch

390 g Weismehl

3.0 TL Backpulver

10 g Zucker

4.0 g Salz

4.5 cl Rapsöl

Mixe alle Zutaten (ausser Rapsöl) in einem Standmixer, bis du einen glatten Teig hast. Falls du keinen Mixer hast, kannst du den Teig auch in einer grossen Schüssel mit einem Schwingbesen verrühren. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wenig (!) Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

Gib etwa 4 EL (60ml) vom Teig in die Pfanne und schwenke sie, bis der Teig auf dem Boden gleichmässig verteilt ist.

Brate jede Seite für circa 2 Minuten goldbraun an.

Wiederhole den Vorgang mit dem restlichen Teig und gib nach jeder zweiten Crepe etwas mehr Öl in die Pfanne.