



Green Fun Food

MIT MAYA
& GLOBUS



Vegane Crêpes Suzette



[globus.de](https://www.globus.de)



2 Personen



1,5h



leicht

Zutaten Crêpes

- 185g Mehl Globus
- 1 El Zucker
- 1 El Maisstärke
- 2 El geschmolzenes Kokosöl (Borchers)
- 250ml Kokosmilch
- 250ml Wasser
- 1-2 El Kokosöl zum Anbraten

Zutaten Sauce

- 200ml Orangensaft (Globus Eigenmarke)
- 100g Zucker
- 1 El Kokosöl
- 1 El Maisstärke



#vegan

So geht's:

- 1 Für den Crêpes-Teig Mehl, Zucker und Maisstärke in einer Schüssel vermischen. Gib dann die restlichen Zutaten hinzu und verrühre alles zu einem glatten, relativ flüssigen Teig.
- 2 Erhitze in einer Pfanne etwas Kokosöl, verteile darin eine Kelle des Teiges und brate die Crêpes 1-2min pro Seite an.
- 3 Verrühre für die Sauce zuerst 2 El des Orangensaftes mit der Maisstärke in einer kleinen Schüssel. Erhitze dann die restlichen Zutaten unter ständigem Rühren in einem Topf. Nach ca. 5 Minuten kannst du den Maisstärke-Mix einrühren und die Sauce, sobald sie andickt, vom Herd nehmen.
- 4 Serviere nun die Crêpes mit der Sauce.

Guten Appetit,
eure Maya



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

globus.de/greenfunfood