

## ZUTATEN

50 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz  
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!

---

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

### 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 WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**