nøgg

No Egg.
But Plants.

auf Pflanzen-basis

Einfach. **Exquisit.**

Crêpes mit Früchten.

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
2. Anschließend in einer leicht mit Pflanzenöl gefetteten Pfanne von beiden Seiten ausbacken.
3. Nach Belieben mit Erdbeeren und Weintrauben belegen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 9 Crêpes (à 20 cm)

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 150 g Mehl (Type 405)
- 300 g Wasser oder pflanzliche Milch
- 20 g Zucker
- Pflanzliches Öl

Topping

- Erdbeeren
- Weintrauben
- Puderzucker

Tipp: Wer es lieber herzhaft mag, kann die Crêpes mit veganem Speck und veganem Käse toppen.

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de