



 **claro**
FAIR TRADE

Rezept

Mini Herz-Crêpes

Mini Herz-Crêpes

mit geschmolzener Schokolade und Bananen



für 2-3 Personen



ca. 30 Min.

ZUTATEN

200 g	Dinkelmehl, hell
1 EL	Maisstärke
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
60 g	Kokosöl
300 ml	Mandeldrink, ungesüsst
2-3 EL	Agavendicksaft
2 TL	Apfelessig
etwas	Kokosöl zum braten
1-2	Bananen
ca. 6 EL	veganer Kokosjoghurt
ca. 50g	vegane Zartbitter- schokolade

*Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

- 1) Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben. Maisstärke, Backpulver und Salz dazugeben und vermengen.
- 2) In einem kleinen Topf das Kokosöl bei geringer Hitze schmelzen. Das Kokosöl nicht zu heiss werden lassen
- 3) Die flüssigen Zutaten (Kokosöl, Mandeldrink, Agavendicksaft und Apfelessig) in der grossen Schüssel mit einem Schneebesen mit den trockenen Vermengen.
- 4) Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen und mit etwas Kokosöl bestreichen. Den Teig in kleinen Portionen mit einem Esslöffel in die heisse Pfanne geben und dabei Herzen formen. Pro Herz werden ca. 1-2 EL Teig benötigt. Die Mini-Crêpes beidseitig gold-braun braten und dann auf einen mit Küchenpapier belegten Teller geben zum Abtropfen.
- 5) Ggf- die Crêpes im Ofen bei 70 Grad Celsius warmhalten.
- 6) Die Toppings zubereiten. Dafür die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, die Bananen in Rädchen schneiden und den Kokosjoghurt bereitstellen.
- 7) Die Mini Herz-Crêpes mit den Toppings und viel Liebe servieren :)

TIPP

Um die Crêpes herzförmig und mehr oder weniger symmetrisch hinzubekommen bedarf es ggf. etwas Geduld. Sobald du jedoch den Trick raus hast ist es ganz einfach.