

## Vegane Crêpes

### Zutaten

#### Für ca. 10 Crêpes

250 g Mehl  
2 EL brauner Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 EL Backpulver  
1 Prise Salz  
250 ml pflanzliche Milch  
250ml Sprudel  
6 EL Öl  
Zitronenschale von ½ Zitrone

### Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Pflanzliche Milch und Sprudel zusammen in einem Litermaß abmessen und langsam zur Mehlmischung dazugeben. Dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren, dass sich keine Klumpen bilden. Das Öl ebenfalls in den Teig einrühren. Zitronenschale reiben und hinzugeben. Der Crêpeteig sollte flüssig, aber nicht ZU dünn werden. Teig für min. 60 Minuten ruhen lassen.

Crêpe-Eisen auf 180°C einstellen. Es sollte immer gut eingefettet sein. Eine Kelle des Teigs auf das Eisen geben, gut verteilen und von beiden Seiten goldbraun backen.