

Rezept

# Vegane Crêpes mit heißen Kirschen

Ein Rezept von Vegane Crêpes mit heißen Kirschen, am 07.02.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> Kirschen (frisch oder TK)	<b>3 Pck.</b> Vanillezucker
<b>440 ml</b> Orangensaft	<b>½ TL</b> Johannisbrotkernmehl
<b>500 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>2 EL</b> Leinsamenschrot
<b>1 TL</b> Backpulver	Salz
<b>900 ml</b> ungesüßter Pflanzendrink	<b>5 EL</b> neutrales Pflanzenöl + etwas mehr zum Backen
<b>2 EL</b> fermentierte Cashewcreme (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal, 22 g F, 27 g EW, 132 g KH

## Zubereitung

1. Frische Kirschen waschen, Stiele und Steine entfernen. Dann die Kirschen mit 1 Pck. Vanillezucker, 200 ml Orangensaft und dem Johannisbrotkernmehl mischen. Alles aufkochen und 2 Min. zugedeckt köcheln lassen, dann vom Herd ziehen und bis zum Servieren warm halten.
2. Für die Crêpes Mehl, Leinsamenschrot, 2 Pck. Vanillezucker, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Pflanzendrink, den restlichen Orangensaft (240 ml) und Öl zugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. 5 Min. quellen lassen.
3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und dünn mit Öl einpinseln. Eine Suppenkelle Teig einfüllen und verlaufen lassen. Crêpe 1-2 Min. bei mittlerer Hitze backen, bis er sich von allein vom Boden löst. Wenden und 1 Min. von der anderen Seite backen. Auf diese Weise 12 Crêpes herstellen. Die fertigen Crêpes auf einen Teller legen und im Backofen bei 50° warm halten.
4. Zum Servieren die Crêpes zweimal falten, sodass ein Viertelkreis entsteht. Pro Portion drei Crêpes auf einen Teller legen, die Kirschen sowie nach Belieben einen Klecks Cashew-Hafer-Creme darüber geben und servieren.