

Vegane Crêpes

(Rezept für 8 große oder 20 Minipfannkuchen)

- 130 g Dinkelmehl
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Orangenschalenpulver
- 300 g Hafermilch
- 1 Prise Salz

Das Mehl durchsieben. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Orangenschalen und Salz vermischen. Die Milch langsam mit einem Schneebesen unterrühren. Bedecken und für mindestens zwei Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank quellen lassen. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl ausbacken.