



Vollgemüse Apfel Zimt Crêpes



Zubereitungszeit:

25 Min.

Zutaten:

für 2 Portionen:

- 3 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)

Füllung:

- 3 Äpfel
- 1 ½ EL Kokosblütenzucker
- 2 EL pflanzliche Milch nach Wahl
- Saft einer halben Zitrone
- ½ TL Speisestärke
- 1 TL Zimt

Zum Toppen:

- Gehackte Walnüsse
- Mandeln

Karamell Sauce:

- 2 EL Kokosblütenzucker
- 2 EL Erdnussmus
- 5 EL Pflanzliche Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Apfelfüllung in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren einige Minuten köcheln lassen. Für die Karamell Sauce, den Zucker mit der Pflanzlichen Milch in einem Topf aufkochen, dann mit dem Erdnussmus vermischen. Die fertige Füllung auf einen Vollgemüse Tortilla geben, etwas Karamellsauce darauf geben und mit Walnüssen und Mandeln toppen. Tortilla aufrollen und mit



Karamellsauce, Walnüssen und Mandeln servieren. Vollguten Appetit!