

# APFEL ZIMT VOLLGEMÜSE CREPES

🕒 25 MIN

🌿 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

## Zutaten für 2 Personen:

3 Vollgemüse Tortillas Rote Beete

Füllung:

3 Äpfel

1 ½ EL Kokosblütenzucker

2 EL Hafermilch (oder pflanzlicher Milch der 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 Pflanzlicher Milch



## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Apfelfüllung in eine Pfanne geben und bei mittlere 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 und etwas Karamellsauce darauf geben und mit Walnüssen und Mandeln toppen. Tortilla aufrollen und mit Karamellsauce, Walnüssen und Mandeln servieren. Vollguten Appetit!

