

# Kokos-Crêpes mit Eierlikör plus Karamellsauce für grosse und kleine Kicker

## Zutaten

240 g Mehl  
80 g Zucker  
etwas Bio-Kokosblütenzucker  
2 Ei Bio Kokosmus  
4 Eier  
60 g zerlassene Salzbuter  
400 ml Bio Kokosnussmilch  
100 ml Sprudel  
ein ordentlicher Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Bio-Kokosöl zum Braten

## Zubereitung

Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Das Mehl mit Kokosmilch, Sprudel, Zucker, Kokosmus, Kokosblütenzucker, den Eiern und der zerlassenen Butter mit dem Stabmixer verrühren. Den Teig teilen, für die kleinen Kicker bleibt der Teig so und für die großen Kicker kommt ein ordentlicher Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in den Teig. Etwas Kokosöl in einer beschichteten Crêpe-Pfanne schmelzen und ein wenig Teig hineingeben und verteilen. Die Crêpes möglichst dünn und hell backen und warm stellen. Die Crêpe mit der Karamellsauce sind für die kleinen Kicker und der andere Teig mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für die großen Kicker, jeweils auf einem Teller anrichten und mit etwas Puderzucker servieren.

### Karamellsauce :

Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln bis der Zucker geschmolzen ist. Ganz vorsichtig Sahne zugießen, es kann ordentlich spritzen und aufkochen. Etwas Vanillemark und Butter in die Sauce geben. Bei milder bis mittlerer Hitze 5-10 Min. leicht köcheln, bis sie andickt. Die Sauce mit Zitronensaft und 1 Prise Fleur de Sel würzen.

[Link zum Rezept: Kokos-Crêpes mit Eierlikör plus Karamellsauce für grosse und kleine Kicker](#)