

Exklusives Erdbeer-Rezept:

Sommerlicher Erdbeertraum – veganes Erdbeerdessert

Zutaten:

Pck. Vollkornbutterkeks ohne Ei
(Variante auch mit Löffelbiscuit, oder selbstgebackenem Mürbteig möglich)
200 ml Kokosmilch
100 ml Wasser
1 TI Vanillezucker
2 Pck. Tortenguss vegan
7 El Zucker
500 g reife Erdbeeren von Erdbeer-LANG, ein paar Erdbeeren zum Dekorieren
5 reife Kiwi

Zubereitung:

Vollkornbutterkeks in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern
Kokosmilch im Topf erhitzen, dabei umrühren
kaltes Wasser mit 3 El Zucker und Tortenguss glatt verrühren
in den Topf mit Kokosmilch einrühren und kurz aufkochen lassen.
Keksbrösel in Gläser füllen und Kokosmasse darüber gießen
Währenddessen gewaschene Erdbeeren mit 3 El Zucker pürieren, im Topf kurz erhitzen
100 ml Wasser oder roten Saft mit Tortenguss mischen und in die heiße Erdbeermasse
einrühren, kurz erhitzen, bis Masse beginnt fester zu werden.
Erdbeermasse in die Gläser auf die Kokosmasse geben und die
gefüllten Gläser ins Gefrierfach stellen (20 Min.)
Kiwi schälen und pürieren und zum Schluss auf der Erdbeermasse verteilen.
Die Gläser wie gewünscht mit Erdbeeren und Kiwi dekorieren.

Am besten kühl genießen.

Im Kühlschrank 1-2 Tage haltbar.