



## Vegane Mandelcreme

### Zutaten

- 500 ml Mandelmilch
- 1 Vanilleschote(n)
- 4 EL Puddingpulver, Vanillegeschmack
- 6 EL Agaven-Dicksaft
- 300 g Soja-Sahne

### Zubereitung

1. Von der Mandelmilch 100 ml in eine kleine Schüssel geben. Restliche 400 ml in einen Topf geben. Vanilleschote(n) mit einem Messer der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Zur Mandelmilch geben und einmal aufkochen lassen.
2. Puddingpulver mit der Mandelmilch in der Schüssel gut verrühren. Agaven-Dicksaft unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die angerührte Flüssigkeit mit einem Schneebesen in die heiße Mandelmilch einrühren. Unter Rühren erneut kurz aufkochen, den Pudding abkühlen lassen, anschließend 30 Min. kühl stellen.
3. Soja-Sahne steif schlagen und löffelweise unter den Pudding heben. Die Creme auf vier Schälchen verteilen und genießen.

#### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 51 g     |
| Energie       | 324 kcal |
| Fett          | 12 g     |
| Protein       | 2 g      |

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen