

Vegane Balsamico Creme selber machen

Zutaten für etwa 200 ml

- 1 EL Agavendicksaft
- 200 ml dunkler veganer Balsamico-Essig
- 200 ml roter veganer Traubensaft

Hilfsmittel:

- Flasche oder Glas mit Schraubverschluss
- Topf und Herplatte
- Schneebesen oder Kochlöffel

Nährwertangaben pro 100 g: 74 kcal | 18 g KH | 0.5 g E | 0.1 g F

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung

1. Sud ansetzen: Dafür alle Zutaten in einen Topf geben und alles einmal aufkochen lassen. Währenddessen mit einem Kochlöffel umrühren.

2. Wärme reduzieren: Danach die Hitze so senken, dass der Sud lediglich heiß durchzieht, also leicht vor sich hinköchelt, aber nicht mehr stark sprudelnd kocht.

3. Balsamico Creme zubereiten: Den Sud ohne Deckel und unter gelegentlichem Umrühren für etwa 45 bis 120 Minuten köcheln lassen. Sobald der Sud dicker wird, entsteht die gewünschte Balsamico Creme: Dann NICHT mehr von der Herdplatte entfernen, sondern stetig bis zur gewünschten Konsistenziterrühren. Danach von der Herdplatte nehmen.

4. Salatdressing abfüllen: Die heiße Balsamico Creme in einer mit heißem Wasser ausgespülten Flasche füllen, verschließen und auf den Kopf stellen. Sobald die Flasche abgekühlt ist, kannst du diese kühl und dunkel lagern.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

