

Vegane Vanillesoße selber machen

Zutaten für etwa 250 ml

- 250 ml Pflanzendrink | z.B. Mandeldrink
- 20 g (vegane) Speisestärke
- 1 EL Agavendicksaft | alternativ: 40 g Puderzucker
- 1 TL Vanille, z.B. Mark einer Vanilleschote | alternativ Vanille-Aromatropfen oder ähnliches

Nährwertangaben pro 100 g: 66 kcal | 16 g KH | 0.1 g E | 0.1 g F

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

Zubereitung

1. Stärke anrühren: Etwa 5 EL von dem Pflanzendrink mit der Speisestärke vermischen, bis diese sich aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Danach Agavendicksaft und Vanille dazugeben und unterrühren.

2. Restliche Zutaten vermengen: Den restlichen Pflanzendrink zum Kochen bringen. Sobald der Pflanzendrink kocht, diesen vom Herd nehmen und den Stärke-Agavendicksaft-Vanille-Mix einrühren. Dafür eignet sich z.B. ein Schneebesen sehr gut.

3. Vegane Vanillesoße fertigstellen: Die fast fertige vegane Vanillesoße unter Rühren einmal aufkochen lassen und danach für etwa 3 Minuten unter weiterem Rühren weiterköcheln lassen. Sobald die Vanillesoße angegedickt ist, kannst du diese vom Herd nehmen.

4. Vanillesoße servieren: Entweder die vegane Vanillesoße in einem Glas mit Schraubverschluss abfüllen oder direkt noch warm servieren.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

www.we-are-forever.com

VANILLESOSSE VEGANES REZEPT

