



# Vegane Balsamico Creme

## ZUTATEN 200 ML

- 1 EL Agaven-dicksaft
- 200 ml dunkler veganer Balsamico-Essig
- 200 ml roter veganer Traubensaft

## 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 Konsistenz weiterrühren. 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.

