

# Kokos-Schlagsahne

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Schlagsahne

- 400 ml Kokosmilch - die Dose über Nacht auf dem Kopf in den Kühlschrank stellen
- ½ TL Vanillepulver
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 5 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 2 Minuten

Für die Schlagsahne die Kokosmilch aus dem Kühlschrank nehmen und den festen Anteil von der Milch trennen (die Milch anderweitig verwenden).

Den festen Anteil zusammen mit dem Vanillepulver und etwas Salz in ein hohes, kaltes Gefäß geben und mit einem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis eine cremig-luftige Schlagsahne entstanden ist.

### Nährwerte pro Portion

Kalorien: 171 kcal, Kohlenhydrate: 3 g, Eiweiss: 2 g, Fett: 17 g



### Link zum Rezept

<https://zdg.de/kokosmilch-schlagsahne-vegan.html>