

Schlagsahne selber machen – ohne Soja

Zutaten für 2 Portionen

Für die Sahne

- 100 ml Kichererbsen-Wasser (ohne Salz)
- 1 EL Agavendicksaft
- ¼ TL Vanillepulver

Zubereitung

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

Für die Schlagsahne alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer 5 Min. aufschlagen.

Hinweis: Die luftige Schlagsahne fällt ungefähr nach einer Stunde zusammen.

Nährwerte pro Portion

Kalorien: 25 kcal, Kohlenhydrate: 5 g, Eiweiss: 1 g, Fett: 1 g



Link zum Rezept

<https://zdg.de/vegane-schlagsahne.html>