

Hirse-Schoko-Creme

Zutaten

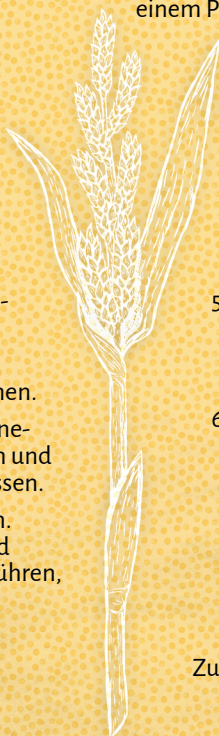
60 g Hirse, gemahlen
300 ml Wasser
200 ml Pflanzliche Schlagcreme
50 g Süße, z.B. Honig,
Ahornsirup etc.
3 EL Backkakao
½ Pckg. Vanillezucker

200 ml Schlagcreme*, geschlagen

*vegane Schlagcreme gibt es im Verbundkarton oder als Pulver. Das Pulver enthält weniger Zusatzstoffe und lässt sich mit einem Pflanzendrink aufschlagen

Zubereitung

1. Das Wasser-Sahne-Gemisch erhitzen.
2. Hirsemehl und Kakaopulver mischen.
3. In das Wasser-Sahne-Gemisch einrühren und kurz aufkochen lassen.
4. Vom Herd nehmen. Süßungsmittel und Vanillezucker einrühren, abkühlen lassen.
5. Restliche Sahne steifschlagen und unter abgekühlten Hirsepudding ziehen.
6. Optional mit Birnenspalten garnieren. Hier eignen sich auch gehackte Nüsse, Kokosraspel oder anderes Obst der Saison.



Zubereitungszeit: 20 Minuten

WAS GIBTS MORGEN!

gut und klimafreundlich kochen •



Mehr Rezepte: <https://www.zukunftsspeisen.com/blog>

Mehr Infos
zum Projekt:



Ein gemeinsames Projekt von:



ZUKUNFTSSPEISEN

30 Jahre



HEINRICH BÖLL STIFTUNG
SACHSEN-ANHALT

Bilder: airindizahn, Anastasi17, Lay Some Eggs, Atlas, Zeman8 @ Adobe Stock
V.i.S.d.P.: Heinrich-Böll-Stiftung Sachsen-Anhalt e.V. | Rebecca Piassa | Hansering 20 | 06108 Halle (Saale)

