

VANILLESAUCE (VEGAN)

Kategorien: süß, vegetarisch

*Diese Vanillesauce ist vegan und schnell zubereitet!
Sie passt super zu Bratäpfeln und anderen Leckereien...*



Zutaten: Was du für ca. 4 Portionen brauchst

- ★ 500 ml Mandeldrink
- ★ 20 g Speisestärke
- ★ 40 g Birkenzucker
- ★ Mark einer Vanilleschote
- ★ 1 Prise Kurkumapulver

Zubereitung: Was du tun musst

Rühr die Stärke mit etwas Mandeldrink glatt. Gib Zucker und Vanillemark dazu und rühr auch das ordentlich ein.

Bring derweil den restlichen Mandeldrink in einem Topf zum Kochen und nimm ihn direkt vom Herd, wenn er köchelt.

Nun rührst du das Stärkegemisch mit einem Schneebesen ein und lässt das Ganze unter Rühren kurz für 2 Minuten aufkochen.

Du bist fertig, wenn die Sauce leicht angedickt ist.

FERTIG! GUTEN APPETIT!

*Du willst mehr? Dann komm in meine Facebookgruppe – dort tauscht unsere tolle Community sich aus über Rezepte & hilfreiche Tipps:
ERFOLG DURCH ERNÄHRUNG | WOHLFÜHLEN MIT MAßGESCHNEIDERTER ERNÄHRUNG*

TIPP

Du kannst auch Vanillepulver verwenden.

Dein Weg zu maßgeschneiderter Ernährung: erfolgdurchernaehrung.de

facebook.de/ErfolgdurchErnaehrung instagram.com/ErfolgdurchErnaehrung bestformhannover.de