



Sankt
Est. Ursula
1856

PROJEKTTAGE 2024

Projekttag vom 11.06.-13.06. mit Schulfest am 14.06.

VEGANES ERDBEER-DESSERT

ZUTATEN FÜR 4 DESSERTGLÄSER:

300 g Erdbeeren
100 g Haferkekse
2 EL vegane Butter (geschmolzen)
200 g veganer Schmand/ Quark
250 g veganer Joghurt
2 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Sahnesteif (optional)
optional zum Garnieren: Minze, Kokosraspeln

ZUBEREITUNG:

- Für den Keksboden, die Kekse in einer Küchenmaschine oder mit einem Nudelholz fein zerkrümeln und in eine Schüssel geben. Die vegane Butter in einem Topf schmelzen. Dann zu den Kekskrümeln geben und beides miteinander vermischen.
- Die Keksmischung auf Dessertgläser verteilen und leicht am Boden andrücken.
- Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und fein pürieren (optional mit etwas Vanillezucker).
- Veganer Schmand, Joghurt, Zucker, Vanilleextrakt und optional Sahnesteif cremig mixen. Die Sahne-Joghurt-Creme vorsichtig in die Gläser verteilen, glattstreichen und 1-2 Stunden kaltstellen, damit die Creme fester wird.
- Das Erdbeerpüree nach den 1-2 Stunden auf die Gläser verteilen und mit Minze garnieren.

GUTEN APPETIT!