

Rezept

Vegane Hirsecreme mit Vanille und Erdbeeren

Ein Rezept von Vegane Hirsecreme mit Vanille und Erdbeeren, am 07.08.2024

Zutaten

100 g Hirse	1 Vanilleschote
200 g Kokosmilch (ersatzweise eine andere Pflanzenmilch)	1/2 TL Agar-Agar
200 g Erdbeeren (ersatzweise TK-Erdbeeren)	3 EL Reissirup (ersatzweise Ahornsirup, Agavendicksaft oder 1 gehäufter EL Dattelpaste, siehe Rezept-Tipp unten)
4 Gläser (à ca. 100 - 150 ml Inhalt)	150 g pflanzlicher Joghurt (Sojajoghurt oder selbst gemachter Joghurt, siehe Rezept-Tipp unten)
	2 Stängel Zitronenmelisse (ersatzweise Minze)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Die Hirse in einem Sieb heiß abbrausen und kurz abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Hirse, Kokosmilch, Agar-Agar und Sirup in einen Topf geben. Die Hirse zugedeckt aufkochen und dann bei ganz schwacher Hitze ca. 7 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Erdbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. 50 g Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und beiseitelegen.
3. Den Topf mit der Hirse vom Herd nehmen. Eine Hälfte der Hirse mit den Erdbeeren mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die übrige Hirse mit dem Joghurt fein pürieren. Es soll jeweils eine glatte weiche Creme entstehen.
4. Beide Cremesorten schichtweise (etwa 1 gehäuften EL pro Schicht) in die Gläser füllen. Die Melisse waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hirse-creme mit Erdbeerscheiben und Melisseblättchen garnieren. Im Kühlschrank 10 - 20 Min. abkühlen lassen.