

Rezept

Veganes Erdbeer-Kokos-Trifle mit Ingwerstreuseln

Ein Rezept von Veganes Erdbeer-Kokos-Trifle mit Ingwerstreuseln, am 08.06.2023

Zutaten

80 g Weizenmehl (Type 405)	30 g kernige Haferflocken
80 g brauner Rohrzucker	1 TL Ingwerpulver
Salz	50 g vegane Margarine
2 Bio-Limetten	20 g brauner Rohrzucker
500 g Erdbeeren	2 EL Agavendicksaft
100 g feste Kokoscreme (Creamed Coconut, Asienladen)	2 EL Agavendicksaft
Backpapier für das Blech	250 g ungesüßter Sojaghurt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Für die Streusel den Backofen auf 180° vorheizen. Mehl, Haferflocken, Zucker, Ingwerpulver und 1 Prise Salz mischen. Die Margarine in einem Topf schmelzen, die Mehlmischung dazugeben und mit einem Holzlöffel rühren, bis sich Streusel gebildet haben. Die Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.
2. Die Limetten heiß waschen und trocken reiben. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen (oder mit einem Sparschäler abschälen und in feine Streifen schneiden) und den Saft auspressen. Die Limettenschale mit ein paar Tropfen Saft beträufeln, im Zucker wenden und beiseitestellen.
3. Die Erdbeeren waschen, Kelche entfernen und die Beeren je nach Größe halbieren oder vierteln. 2 EL Limettensaft mit dem Agavendicksaft verrühren und die Erdbeeren darin marinieren.
4. Für die Creme die Kokoscreme in einem Topf schmelzen, dann vom Herd nehmen und mit dem Agavendicksaft und dem restlichen Limettensaft sowie dem Sojaghurt verrühren.
5. Die Streusel abkühlen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren auf vier Gläser verteilen und die Hälfte der Streusel daraufgeben. Erst die Creme, dann die übrigen Erdbeeren und Streusel daraufschieben. Die Trifles nach Belieben zugedeckt im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen, mit der gezuckerten Limettenschale bestreuen und servieren.