

Rezept

Veganes Trifle mit Erdbeeren und Kokoscreme

Ein Rezept von Veganes Trifle mit Erdbeeren und Kokoscreme, am 05.06.2025

Zutaten

Für die Knusperschicht

40 g vegane Margarine **40 g** Mehl

40 g gemahlene Mandeln 2 EL heller Rohrohrzucker

Salz

Für Erdbeeren und Kokoscreme

1/2 Bio-Limette 200 g Erdbeeren

3 EL Agavendicksaft **1 Spritzer** Limoncello (nach Belieben)

2 Stängel Zitronenmelisse (ersatzweise Minze) 200 g Kokos-Joghurtalternative

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal, 46 g F, 9 g EW, 64 g KH

Zubereitung

- 1. Für die Knusperschicht Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Margarine schmelzen und mit Mehl, Mandeln, Rohrohrzucker und 1 winzigen Prise Salz mischen. Alles mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf das Backblech geben und im heißen Ofen (Mitte) in 15 Min. knusprig backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
- 2. Während die Streusel im Ofen sind, für die Erdbeeren die Limettenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Etwas Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen und entkelchen.
- 3. Erdbeeren je nach Größe vierteln oder halbieren und in eine Schüssel geben. 1 EL Agavendicksaft mit 1 EL Limettensaft und nach Belieben noch etwas Limoncello verrühren. Die Erdbeeren mit der Mischung beträufeln. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Zwei Blättchen fein hacken und zu den Erdbeeren geben. Die restlichen Blättchen beiseitelegen. Die Erdbeeren umrühren und marinieren lassen.
- 4. Für die Kokoscreme den Kokosjoghurt mit 2 EL Agavendicksaft, 1 EL Limettensaft und 1-2 Msp. abgeriebener Limettenschale verrühren und abschmecken.
- 5. Erdbeeren, Kokoscreme und Knusperbrösel abwechselnd auf zwei Gläser verteilen. Alles mit den beiseitegelegten Zitronenmelisseblättchen garnieren und sofort genießen, damit die Brösel schön knusprig bleiben.