

LiaLove Kids Rezepte

Vegane, super schnelle, rote Schokocreme

Zubereitung

Eure Kiddies wollen was Süßes und ihr wollt gesund? Kein Problem. Dieses Rezept geht nicht nur schnelle, es schmeckt auch super lecker und überrascht.

1. Kirschen entweder entkernen oder gefrorene Kirschen verwenden (zweiteres geht natürlich wesentlich schneller). Die Avocado sollte weich aber nicht allzu reif sein. Diese Schalen und Kern entfernen.

2. Kirschen, Avocado, Kakaopulver und den Agavendicksaft mit dem Pürierstab fein pürieren. Es ergibt es eine feine Creme. Unbedingt abschmecken. Ggf. noch etwas Kakaopulver oder Agavendicksaft hinzugeben. Der Geschmack hängt stark von den Kirschen ab. Auch kann etwas Zimt oder Vanillepaste hinzugegeben werden.

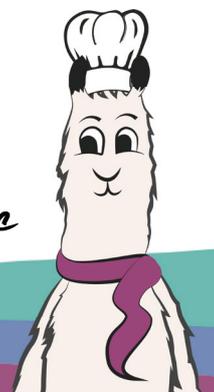
3. Nun alles in eine kleine Schüssel, ein bis zwei Stunden kalt stellen und genießen. Garniert werden kann die rote Schokocreme z. B. mit veganen Schokostreuseln, Zuckerperlen, Kirschen... Ihr kennt eure Kinder und wisst genau, was Sie zum Strahlen bringt ;-)

Zutaten

- > 1 Avocado
- > 150 Gramm Kirschen
- > 1 EL Agavendicksaft
- > 1 EL Kakaopulver
- > ggf. Zimt oder Vanillepaste

Das LiaLama und das LiaLove Kids Team wünscht euch guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen :-)

#roteSchokoCreme



Bilder



#roteSchokoCreme

