

LiaLove Kids Rezepte

Vegane Milchschnitte

Zubereitung Boden:

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Pflanzenmilch sanft erwärmen und Margarine darin zergehen lassen.
3. Restliche Zutaten in einer Schüssel vermengen.
4. Die warme Pflanzenmilch über die restlichen Zutaten in der Schüssel giesen.
5. Mit einem Rührstab alles ca. 5 Minuten vermengen.
6. Den Teig in eine gefettete, rechteckige/quadratische Backform geben. Sollte nicht mehr als 1 cm dick sein. Natürlich geht es auch etwas dicker, dann müsste der gebackene Boden aber im Anschluss mittig halbiert werden.
7. Den Boden nun für ca. 9 bis 11 Minuten backen. Im Auge behalten!

Zubereitung Creme:

1. Die pflanzliche Schlagcreme mit einem Rührstab schlagen. Zwei Päckchen Sahnesteif langsam einrieseln lassen. Es kann eine Weile dauern, bis die vegane Schlagcreme ihre Konsistenz verändert. Sie wird mehr puddingartig als fluffig wie echte Sahne. Sie wird auch nicht ihr Volumen wesentlich vergrößern.
2. Den veganen Quark, den Puderzucker, das restliche Sahnesteif und den Zitronensaft mit einem Rührstab vermengen. Danach mit einem Schneebesen die Schlagcreme unterrühren. Es entsteht eine pampige, leichte Masse.

Vegane Milchschnitten schichten:

1. Den ausgekühlten Boden vorsichtig aus der Backform lösen. Diesen nun in gleich große, ca. 10 x 5 cm große Stücke schneiden.
2. Die Hälfte davon gleichmäßig mit der Creme bestreichen.
3. Die übrigen Hälften darauf legen. Fertig.

Tipp: Die veganen Milchschnitten lassen sich gut einfrieren. So müsst ihr nicht alle auf einmal essen. Auftauzeit ca. 20 bis 30 Minuten. Schmecken im Sommer auch gut als halbgefrorener, frischer Snack.

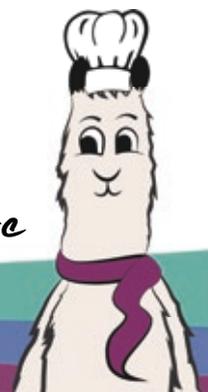
Das LiaLama und das LiaLove Kids Team wünscht euch guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen :-)

*Zusatzinfo Zutaten: Pflanzenmilch z. B. Soja oder Not Milk, Margarine ohne Palmfett, Puddingpulver Vanillegeschmack, Pflanzensahne zum Schlagen (nicht kochen) z. B. von Natumi CreSoy Cuisine

Zutaten*

- > 200 Gramm Mehl
- > 55 gr Kakaopulver
- > 1 Päckchen Backpulver
- > 1 Prise Salz
- > 140 Gramm Zucker
- > 1 Päckchen Vanillezucker
- > 20 Gramm Puddingpulver
- > 260 ml Pflanzenmilch
- > 80 Gramm Margarine
- > 2 1/2 Päckchen Sahnesteif
- > 150 ml Pflanzensahne
- > 150 Gramm veganen Quark
- > 50 Gramm Puderzucker
- > 2 bis 3 TL Zitronensaft

#VeganeMilchschnitte



Bilder



#VeganeMilchschnitte

