

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Beeren mit Creme

### Zutaten

400 g

Sojaghurt, natur

1 Packung

Soyatoo

130 g

Vanillepudding

250 g

frische Blaubeeren

375 g

Himbeeren

100 g

Zucker, braun

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

### Zubereitung

Gekühlte Sojasahne ca. 3 Minuten aufschlagen. Joghurt und Pudding mit dem Löffel unterrühren, dann kurz auf kleinster Stufe mit dem Mixer rühren (sonst wird die Struktur des Joghurts zerstört und er wird flüssig). In eine Schüssel das Obst geben und darauf die Creme. Zucker auf die Creme geben, sodass alles Stellen bedeckt sind. Unabgedeckt (!) über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Zusatzinfo:

*Natürlich kann man jede Art von Beeren verwenden.*

Rezeptgruppe: Dessert.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: [vegan.at](#) / 2010-08-10 12:18:47

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=1847](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1847)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=1847](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1847)

**Links**

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>