

# Vegane Beeren-Creme

Die vegane Beeren-Creme ist eine leichte Erfrischung für heiße Tage. Das einfache Dessert-Rezept schmeckt besonders köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

600 ml	Sojajoghurt
2 EL	Ahornsirup
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
600 g	<a href="#">Beeren</a> (frisch oder TK)

## Zubereitung

1. Für die **Vegane Beeren-Creme** das Sojajoghurt und einen Esslöffel Ahornsirup mit Vanillezucker verrühren.
2. Die frischen Beeren mit Wasser abspülen. TK Beeren vorher antauen lassen. Mit den restlichen Ahornsirup vermengen.
3. Schichtweise die Beeren und Sojajoghurt in Dessert Gläser füllen. Als Abschluss mit Beeren dekorieren.

## Tipp

Die vegane Beeren-Creme mit Minzeblätter dekorieren. Anstelle von verschiedene Beeren lässt sich das Dessert auch mit frische Erdbeeren zubereiten.