



Vegane Rotwein-Creme mit glasierten Trauben

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------------|-------|
| Vegane Frischaufstrich, Natur | 300 g |
| Vemondo Vegane Creme | 100 g |
| Rotwein, trocken | 75 ml |
| Puderzucker | 60 g |
| Weintrauben, dunkel | 200 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Margarine, vegan | 1 TL |
| Zucker | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesens

1. In einer Schüssel veganen Streichgenuss Natur, vegane Creme, Rotwein und Puderzucker mit einem Rührgerät mit Schneebesens aufschlagen. Creme auf 4 Dessertschalen verteilen und mindestens ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. In einem Topf Trauben, 1 TL Margarine, 1 EL Zitronensaft und Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 5 Min. unter gelegentlichem Schwenken glasieren. Topf beiseitestellen und etwas auskühlen lassen.
3. Rotwein-Creme mit glasierten Trauben garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer das Dessert lieber alkoholfrei mag, kann den Rotwein vorher aufkochen und dann abgekühlt verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 370 kcal |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 24 g |