



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 Schneebesen

1. In einer Schüssel veganen Streichgenuss Natur, vegane Creme, Rotwein und Puderzucker mit einem Rührgerät mit Schneebesen 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