



Erdbeercreme Kuchen

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

400 g	Erdbeeren	200 g	Beeren-Mix
120 g	vegane Butter	200 g	vegane Kekse
1 Dose	Kokosmilch (400 g)	1 EL	Agar Agar
1 EL	Limettensaft	70 g	Puderzucker
100 ml	Rote-Beete-Saft		Tortenguss:
250 ml	Erdbeerfruchtsaft	50 g	Puderzucker
1/2 Beutel	Agar Agar		

Zubereitung

Zubereitung

1. Kekse zerbröseln und mit der weichen Butter zu einem Teig kneten. Damit den Boden einer eingefetteten Springform auslegen.
2. 200 g Erdbeeren pürieren und mit dem Rote-Beete-Saft, Kokosmilch und dem Puderzucker aufkochen lassen. Dann langsam Agar Agar unterrühren. Leicht abkühlen lassen und dann in die Tortenform geben und verteilen.
3. Für den Tortenguss den Saft mit dem Zucker aufkochen lassen und das Agar Agar zugeben. Dann als Guss über die Creme in die Form geben und abkühlen lassen.
4. Kuchen aus der Form nehmen und mit den Beeren garnieren. Nach Geschmack kann noch fein gehackte Minze verwendet werden.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Erdbeercreme Kuchen

Stand 14.06.2023