



This article has been written before more than 1 months, information might old.

Mandelmilchgelee

Mandelmilchgelee ist kein klassisches Wagashi. Ich würde es als neuartiges Yokan bezeichnen. Es handelt sich, wie der Name schon sagt, um ein Gelee. Dieses wird aus veganer Milch, Sirup, Kuzu-Stärke und Agar-Agar hergestellt. Serviert wird es separat mit Sirup als kleiner Pudding oder Obstsalateinlage.

Anstelle normaler Milch lässt sich zum Beispiel Mandelmilch verwenden, um das Dessert vegan zu kochen.

Hier findet ihr das Rezept zu [Mandelmilchgelee](#).