



Reading Time: 2 minutes

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](#).

Rezept Mandelmilchgelee mit Sirup

Es handelt sich bei diesem Rezept um ein veganes Gelee, nur aus pflanzlichen Zutaten. Das Gelee wird sehr schnell fest.



Zutaten:

20g Zucker

1TL Agar-Agar

7g Kuzu-Stärke

1-2 EL Wasser

1 EL Amaretto oder Sirup nach Geschmack

150 ml Mandelmilch

Hilfsmittel

Nagashikan

oder Muffinsformen



oder Pralinsilikonformen

Zubereitung

Gebe die Mandelmilch in einen Topf und rühre Agar-Agar hinein. Löse die Kuzustärke in 1-2 EL Wasser auf. Kippe sie ebenfalls in den Topf. Koche die stärkeangereicherte Flüssigkeit auf und lasse sie ungefähr 1 Minute kochen. Schalte den Herd aus. Gebe danach den Amaretto oder Sirup nach Geschmack dazu.

Spüle die Silikonform kurz mit kalt Wasser aus und gebe dann das noch flüssige Gelee hinein.



Stelle das Gelee für ca. eine Halbe Stunde in den Kühlschrank.

Ist das Gelee fest geworden, hole es aus dem Kühlschrank heraus, und stürze es vorsichtig auf einen Teller. Gebe Sirup darüber oder serviere es zu einem Obstsalat in einem Schälchen.



Originally posted 2017-09-29 05:20:00.