



Vegane Creme mit Mandarinenragout und Spekulatiusknusper



Zeit gesamt
3h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Vanilleschote	1 St.
Haferdrink	200 ml
Hafer Creme	200 ml
Brauner Zucker	2 EL
Salz	
Veganes Geliermittel mit Agar	5 g
Mandarinen	6 St.
Orangensaft	250 ml
Agavendicksaft	1 EL
Speisestärke	2 TL
Spekulatius	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Schneebesen, Silikon-Backförmchen

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen, die Schote beiseitelegen. In einem kleinen Topf 200 ml Haferdrink, 200 ml Hafer Creme mit dem Vanillemark (oder 1/2 TL Vanilleextrakt), 2 EL braunem Zucker, 1 Prise Salz und 5 g veganem Geliermittel unter Rühren aufkochen. Die Mischung ca. 3 Min. kochen lassen, dabei ständig rühren. Die heiße Creme in Dessertgläser oder Förmchen füllen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend mindestens 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Mandarinen wie einen Apfel schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Mandarinen mit einem Messer in einzelne Segmente teilen, dabei den Saft auffangen und 150 ml abmessen. Den Saft, Orangensaft, 1–2 EL Agavendicksaft und die ausgekrazte Vanilleschote in einem Topf aufkochen. 2 TL Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, zum Saft geben und die Sauce unter Rühren ca. 2 Min. kochen. Mandarinstücke unterheben und das Ragout abkühlen lassen.
3. Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Je nach Vorliebe beim Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, damit sich die Creme aus der Form löst, oder alternativ direkt im Glas servieren. Das Mandarinen-Ragout gleichmäßig neben der Creme verteilen. Spekulatius grob zerbrechen und darüber verteilen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:

Anstelle der frischen Mandarinen können auch Mandarinen-Konserven verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	352 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	11 g