



# Veganes Donauwellen-Trifle im Glas

Zeit gesamt  
1h 30min



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Mandeldrink	250 ml
Vanilleschote	0.5 St.
Speisestärke	20 g
Salz	
Zucker	1.5 EL
Margarine, vegan	50 g
Vegane Muffins, Kakao	2 St.
Sauerkirschen im Glas	175 g
Raspelschokolade, zartbitter	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Dessertgläser

1. 150 ml Mandeldrink in einen Topf geben. Vanilleschote auskratzen und das Mark sowie die Schote zum Mandeldrink geben. Mandeldrink im Topf aufkochen und Vanilleschote entfernen.
2. Speisestärke, eine Prise Salz und Zucker mit dem übrigen Mandeldrink klümpchenfrei verrühren. Mandeldrink-Stärke-Mischung mit in den Topf geben und unter Rühren für min. 1 Min. erneut aufkochen lassen.
- 3.
- Pudding mit zimmerwarmer Margarine in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Puddingcreme für min. 15 Min. kalt stellen.
4. Muffins mit der Hand zerrupfen und gleichmäßig in Dessertgläser füllen. Sauerkirschen abtropfen. Abwechselnd Sauerkirschen und Puddingcreme schichten. Mit Schokosplittern toppen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp 1: Während des Abkühlens Frischhaltefolie auf den Pudding geben, so kann sich keine Puddinghaut bilden.

Tipp 2: Anstelle der Muffins lassen sich auch andere süße Leftovers wie z.B.

Marmorkuchen verwenden. Sind diese bereits trocken, kann man sie mit etwas Flüssigkeit der Sauerkirschen beträufeln. So werden die Leftovers wieder schön saftig.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	356 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	19 g