



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Veganes Erdbeer-Mandel-Dessert

(6 - 8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
75 g 75 g 50 g 50 g 1 EL	Mandeln, grob gehackt Haferflocken Mandelmus Mandeldrink Puderzucker	Für die Nuss-Streusel alle Zutaten mit den Händen kurz vermengen.
350 g 80 g 1 TL 1 EL	Mandeljoghurt/pflanz. Vanillepudding Mandelmus Vanilleextrakt Puderzucker	Für die Creme ebenfalls alle Zutaten verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Dabei nicht zu lange schlagen.
400 g 2 EL $\frac{1}{2}$ 1 EL	Erdbeeren Orangensaft Zitrone, Abrieb davon Puderzucker	Für das Püree 250g Erdbeeren waschen, die Stielansätze entfernen und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und unterheben.
		In 6 Dessertgläser jeweils etwas der Creme, dann Erdbeerpüree, Streusel, wieder Creme und abschließend Erdbeerpüree schichten.
	Erdbeeren nach Belieben Minze	Vor dem Servieren nach Belieben mit Erdbeerstücken, Mandelmus, Minze und Streuseln dekorieren.