

Zimtcreme

mit Nussknusper



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 40 g KÜCHENSTOLZ Stärke
- 20 g Zucker
- 500 ml BIO SONNE Hafer-Drink
- 1 ½ TL COOK! Zimt
-
- 300 g Zucker
- 150 g BIO SONNE ganze Haselnüsse
- 1 EL FRISAN Pflanzenmargarine
- 1 große Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Einen kleinen Teil des Hafer-Drinks, Zucker, Stärke und Zimt verrühren. Den übrigen Hafer-Drink in einem Topf kurz aufkochen.
2. Anschließend die Mixtur mit dem Schneebesen einrühren und weiter köcheln lassen, bis alles zu einem Pudding andickt.
3. Den veganen Pudding in Dessertförmchen füllen, mit einer Frischhaltefolie bedecken (damit sich keine Haut bildet) und vollständig abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit ein Blech mit Backpapier auslegen und die Haselnüsse grob hacken.
5. Den Zucker in einen Topf geben und auf hoher Stufe erhitzen. Sobald er zu

- schmelzen beginnt, die Temperatur reduzieren und unter Rühren für 10 Minuten erhitzen, bis sich alle Zuckerkristalle vollständig aufgelöst haben.
6. Dann zügig Salz, Pflanzenmargarine und Nüsse unterrühren und die Masse auf das Backpapier verteilen. Danach für mindestens eine Stunde vollständig abkühlen lassen.
7. Sobald der Nussknusper ausgehärtet ist, von Hand oder mit einem scharfen Küchenmesser nach Belieben zerkleinern.
8. Im Anschluss noch den Pudding mit dem zerkleinerten Nussknusper bestreuen.

