

REZEPT

SOMMERTRAUM-GEBÄCK



Küchenmaterial

8 – 12 Silikonformen, Messer, Schneidebrett, Schwingbesen, Kochlöffel



Zutaten für 2 Personen

150 g reife Erdbeeren
1 EL Birnel oder Ahornsirup

160 g Apfelmus
1 Vanillestängel

2 dl Sojamilch
1 EL Zitronensaft
1 EL Apfelessig
50 g Margarine
50 g vegane Zartbitterschokolade, gehackt

200 g Weismehl
1 TL Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, die Silikonformen mit Wasser ausspülen. Die Erdbeeren rüsten, klein schneiden und mit dem Birnel oder dem Ahornsirup marinieren.

Das Apfelmus mit dem Vanillemark verrühren.

Die Sojamilch mit dem Zitronensaft und dem Apfelessig verquirlen und die weiche Margarine und die Zartbitterschokolade dazugeben.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Alles zusammen vorsichtig vermischen, in die Förmchen füllen und etwa 15–20 Min. backen.



Verknüpfung:

[GORILLA WAH-Lektionen](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).