Sahnesteif Ersatz - Die Alternative zu Sahnesteif!

Steife Schlagsahne das perfekte Topping für: Kuchen, Torten und Desserts! Sie ist lecker! Behält auch bei Wärme ihre Form. Für den Sahnesteif Ersatz braucht man nur zwei Zutaten. Es ist nämlich ganz einfach Sahnesteif selber machen zu können.

» **PORTIONSGRÖßE:** Für mehrere Liter

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** Unter 30 Minuten

» **ERNÄHRUNG:** Vegan

» **KALORIEN / PORTION:** 218 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Topping | Low Carb

Nährwertberechnung auf 75 Gramm bzw. Milliliter
Energie: 218 Kalorien | Fett: 0 g | Kohlenhydrate: 52 g | Eiweiß: 1 g | Ballaststoffe: 19 g | Zucker: 50 g

Zutaten:

» 25 Gramm **Johannisbrotkernmehl**

» 50 Gramm **Puderzucker** (oder auch Staubzucker genannt)

Küchenhelfer:

» Digitalwaage

» Löffel

» Schüssel

» Schneebesen

So wird's gemacht:

1. SCHRITT:
Wiege zuerst den Puderzucker ab. Schütte ihn in eine Schale. Zum Beispiel in eine Müsli-Schale.

Das Gleiche machst du auch mit dem Johannisbrotkernmehl.

2. SCHRITT:
Mit einem Schneebesen die trockenen Zutaten gut verrühren. So, dass sich alles gut verteilt hat. Und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

EXTRA TIPP: WANN DAS BROT FERTIG IST
Mit diesem Rezept kannst du auch vegane Schlag-Sahne machen. Statt herkömmlicher Sahne gibt sie auch in vegan. Zum Beispiel aus Sojasahne, Reismilch oder Kokosmilch.

Guten Appetit – Bon Appetit! 🖤

Noch mehr leckere Rezepte auf: https://kleineprise.de