

# Schlagsahne machen: Wie macht man Sahne steif?

Du möchtest einfach und schnell Schlagsahne machen? Das perfekte Rezept mit nur zwei Zutaten. Mit diesen Tipps und Tricks wird es dir garantiert gelingen! Hausgemachte Schlagsahne ist lecker! Das perfekte Topping für Torten, Desserts und vieles mehr!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** Unter 30 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 288 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Frühstück | Abendbrot

Nährwertberechnung auf 100 Gramm bzw. Milliliter

Energie: 288 Kalorien | Fett: 28 g | Kohlenhydrate: 7 g | Eiweiß: 2 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 7 g

## Zutaten:

- » 200 Gramm Becher **Sahne**  
(mindestens 30 Prozent Fett)
- » 2 Teelöffel **Sahne-Bindemittel** -  
(Zum Beispiel unser  
selbstgemachtes Sahnesteif  
Ersatz)

## Küchenhelfer:

- » Handmixer
- » Rührschüssel
- » Löffel

## So wird's gemacht:

### 1. SCHRITT:

Nimm zuerst die Sahne aus dem Kühlschrank. Gieße sie dann in ein Gefäß. Zu der Sahne kommt jetzt noch Sahnestand hinein. Falls du Sahnesteif oder Sahnefest hast, genügt ein Päckchen.

### 2. SCHRITT:

Jetzt kommt der Pürierstab zum Einsatz. Die Sahne wird etwa 2 Minuten geschlagen. Bis sie schön steif ist. Ist die Sahne fertig geschlagen? Ein kleiner Trick, dreh den Becher mit der Öffnung nach unten. Fällt nicht raus, dann ist die Sahne fest.

### 3. SCHRITT:

Deine Schlagsahne ist fertig. Sie ist so steif, dass sie in einen Spritzbeutel gefüllt werden kann. Das war's schon. Der gesamte Ablauf waren wahrscheinlich keine 10 Minuten.

### EXTRA TIPP: WANN DAS BROT FERTIG IST

Es gibt auch Vegane Schlagsahne. Zum Beispiel aus Sojasahne. Achte dabei, dass sie Aufschlagbar ist. Auf der Verpackung würde z. B. Schlagcremes oder Schlagfix stehen. Andere Möglichkeiten wären auch Reismilch oder Kokosmilch.

Als Sahnestandmittel kannst du Agar-Agar verwenden. Agar-Agar ist nämlich ein vegetarischer Ersatz für Gelatine. Oder du nimmst einfach unser Sahnesteif Ersatz. Das Rezept findest du im Link. Hier ist das Verhältnis genauso wie oben im Rezept.

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

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