

Vegane Herrencreme

Cremiger Vanillepudding, knackige Schokostückchen und eine feine Rumnote werden ganz schnell zu einem leckeren Dessert im Glas.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

rote Johannisbeeren
30 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter
3 EL Rum
400 g Dr. Oetker LoVE it! Pflanzlicher
Pudding Bourbon-Vanille

Wie bereite ich eine vegane Herrencreme zu?:

1 Herrencreme vorbereiten:

Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen.

2 Herrencreme zubereiten:

Etwa 1 EL der Raspelschokolade beiseitelegen. Den Rest zusammen mit dem Rum in den Vanillepudding rühren. Die vegane Herrencreme in Dessertgläser portionieren. Mit den beiseitegelegten Schokoadenraspeln und den Johannisbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die vegane Herrencreme statt Rum etwa 8 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma verwenden.