

# Veganes Baiser-Dessert mit Erdbeeren "Eton Mess"

Das klassische Schichtdessert in der veganen Variante

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
vegane Margarine

### Vegane Baiser:

50 g Aquafaba  
½ TL Weißweinessig  
2 g Johannisbrotkernmehl  
100 g Zucker

### Erdbeeren:

250 g Erdbeeren  
50 g Zucker

### Vegane Creme:

40 g Kokosfett  
50 g Cashewkerne  
4 getrocknete Datteln  
2 Be. Dr. Oetker Creme VEGA  
3 TL Zitronensaft

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 100 °C**  
**Heißluft etwa 80 °C**

## 2 Vegane Baiser:

Aquafaba in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Weißweinessig und Johannisbrotkernmehl hinzufügen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Baisermasse nach Belieben in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen, in beliebigen Formen auf das Backblech spritzen oder mit 2 Teelöffeln aufsetzen. Backen, dabei einen Holzlöffelstiel in die Backofentür klemmen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 120 Min.**



- 3 Baiser mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Etwa 12 der Tupfen etwas zerkleinern.

**Einschub: Mitte**

4 Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. **50 g** Erdbeeren zusammen mit dem Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und etwa 5 Min. leicht köcheln lassen, bis die Erdbeeren Saft abgeben. Dann abkühlen lassen und mit den restlichen Erdbeeren vermischen.

5 Vegane Creme:

Kokosfett in einem kleinen Topf auf dem Herd oder in der Mikrowelle schmelzen. Cashewkerne grob hacken, Datteln etwas zerkleinern und beides mit dem Kokosfett cremig pürieren. Mit Creme VEGA und Zitronensaft verrühren.

- 6 Das Dessert in Gläser schichten: Zuerst die Creme mit Hilfe eines Esslöffels einfüllen. Anschließend die Erdbeersoße darauf verteilen, mit den Baiserstückchen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Dessert statt mit frischen Erdbeeren auch mit frischen Himbeeren zubereiten.
- Das Dessert nach Belieben mit Pistazien bestreuen.

