



VEGANE SCHOKOCREME AUS WEISSEN BOHNEN

BOHNEN | DESSERT | 60+ MIN | VEGETARISCH, VEGAN



Zutaten (4 Portionen)

150 g Müller's Mühle Weiße Bohnen
50 g Haselnussmus, ungesüßt
4 EL Backkakao
1 Pck. Vanillezucker
25 g Puderzucker
1 Msp. geriebene Tonkabohne
1 Prise Salz
Kochwasser der Bohnen (Aquafaba)
vegane Sahne und Zartbitter-Schokolade zur Deko

Produktempfehlungen



WEISSE BOHNEN

Zubereitungen

1. Weiße Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag Bohnen in Wasser nach Packungsanweisung für ca. 60 Minuten kochen, bis sie weich sind. Wasser abschütten und auffangen. Bohnen auskühlen lassen und Bohnenwasser beiseitestellen.
2. Bohnen zusammen mit Haselnussmus, Backkakao, Tonkabohne, Vanillezucker, Puderzucker, einer Prise Salz und zusätzlich etwa 100 ml vom Bohnenwasser in einen Mixer geben und pürieren. Je nach Konsistenz weiteres Bohnenwasser zufügen und mixen. Schokocreme abschmecken, nach Belieben nachsüßen.
3. Vegane Sahne aufschlagen. Schokocreme in kleine Gläser füllen und mit Sahne und Schokosplittern garnieren.
4. Tipp: Wenn du kein Haselnussmus im Vorrat hast, kannst du einfach selbst welches herstellen. Dazu ein Päckchen Haselnüsse auf der Pfanne schonend rundherum anrösten. Anschließend in einem Mixer so lange mixen/pürieren, bis Öl aus den Nüssen austritt und das Ganze eine pastenartige Konsistenz bekommt. Haselnussmus in ein sauberes Schraubglas abfüllen.