

Zutaten

6 El Cashewnüsse

$\frac{3}{4}$ Tasse Marsalawein

1 Messerspitze Safran

$\frac{1}{4}$ TL Salz

6 El Seiden-Tofu

2 El Stärkemehl

1 TI Vanilleextrakt

1 Tasse Wasser

1 TI Zitronenschale (optional)

$\frac{1}{2}$ Tasse Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten außer der Vanille (oder Zitronenschale) im Mixer sehr, sehr cremig pürieren.

Mischung in eine Schüssel geben, diese in einen Topf mit leicht köchelnden Wasser setzen.

Nun die Masse mit dem Schneebesen solange schlagen, bis sie beginnt, dick zu werden. Wem das zu lange dauert: die Masse gleich in den Topf gießen, unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Masse eindickt. Mit Vanille oder Zitronenschale abschmecken und in Weingläser füllen. Sofort servieren.

Dieses und viele weitere leckere Weihnachtsrezepte enthält das Rezeptbüchlein „Weihnachten auch für Tiere - Genießen ohne Tierleid“ der „Menschen für Tierrechte - Tierversuchsgegner Saar e.V.“. Es kann komplett als PDF herunter geladen werden unter: www.tvg-saar.de