



Raindrop Cake mit Sesam-Cookie-Bröseln

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. + 3 Stunden Kühlzeit

pro Portion: 648 kJ, 155 kcal, 17,7 g Kohlenhydrate, 3,11 g Eiweiß, 7,75 g Fett, 15,4 mg Cholesterin, 0,725 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

Kalorien
arm

veggie

Zubereitung

Du liebst es durch den Regen zu laufen und die Tropfen mit deiner Zunge zu fangen? Dann wirst du unseren Raindrop Cake lieben! Wir bringen dir mit diesem Foodtrend den Regen in seiner schönsten Form auf den Teller.

Step 1:

Zuerst löst du das Agar-Agar im Mineralwasser nach Packungsanweisung auf. Nun musst du die Flüssigkeit für etwa drei Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Step 2:

Dann füllst du sie in eine Form, beispielsweise eine Schüssel, und stellst sie für mindestens drei Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zusammen mit den Keksen in einem Universalzerkleinerer zu groben Streuseln mahlen.

Step 4:

Nach der Kühlzeit den fertigen Raindrop Cake auf einen Teller stürzen und zusammen mit dem Honig und den vorbereiteten Bröseln servieren.

Zutaten

Menge

300 ml	stilles Mineralwasser
1 TL	Agar-Agar
2	Cookies
1 TL	Sesam
3 TL	Honig