

# Green Fun Food

MIT MAYA  
& GLOBUS



Lebkuchen-Schokoladen-  
Creme

**globus**  
globus.de



4 Portionen



75 min



leicht

## Zutaten Creme

- 400g Seidentofu
- 150g geschmolzene Zartbitterschokolade
- 1 EL Backkakao (Alnatura)
- 1 EL Zucker oder Agavendicksaft (Alnatura)
- 2 TL Lebkuchengewürz

## Sonstige Zutaten

- 200g TK Himbeeren (Globus Qualitätsmarke)
- 200g Lebkuchen

#vegan



## So geht's:

- 1 Die Schokolade schmelzen. Mit dem Seidentofu, Kakao, Zucker oder Agavendicksaft und dem Lebkuchengewürz mit einem Pürierstab oder Standmixer cremig mixen.
- 2 Nun werden die TK-Himbeeren in einem Topf bei mittlerer Hitze aufgetaut. Währenddessen wird der Lebkuchen zerkrümelt.
- 3 Den Lebkuchen gleichmäßig auf vier Gläser verteilen. Anschließend die Schoko-Creme drauf geben und als letztes die aufgetauten Himbeeren.
- 4 Alles für ca. 1h in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit,  
eure Maya



### Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/greenfunfood](https://www.globus.de/greenfunfood)