

Johannisbeerdickmilch

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/3 T rote Johannisbeeren
knapp 1 T Sojamilch
2-3 EL Obst-, Agavendicksaft

- Johannisbeeren von den Stielen zupfen.
- Mit einer Gabel zerdrücken.
- Mit dem Dicksaft in eine Tasse geben, mit Sojamilch auffüllen, umrühren.
- Ca. 5 Minuten stehen lassen, bis die Sojamilch durch die Säure der Johannisbeeren eingedickt ist.