

Himbeer-Kokos-Grieß

Himbeere küsst Kokosnuss! Dieses luftig leichte Sommerdessert ist nicht nur farbenfroh und vegan, sondern auch im Handumdrehen gezaubert. Also lass dich verführen und genieße das fruchtig-milde Aroma. Grießbrei war noch nie so lecker!



Himbeer-Kokos-Grieß | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 400 Milliliter Kokosmilch | 75 Gramm
Grieß | 50 Gramm Zucker | 300 Gramm Himbeeren | 1 Prise Salz |
1 Vanilleschote



Himbeer-Kokos-Grieß | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Himbeeren pürrieren. 2. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. 3. Kokosmilch mit Zucker, Salz und dem Vanillemark aufkochen. 3. Grieß einrieseln lassen, dabei ständig rühren. 4. Beim Rühren auf kleiner Flamme fünf Minuten quellen lassen. 5. Himbeermasse unterheben.

Jetzt noch mehr [vegane Desserts](#), Rezepte für [Cremes & Süßspeisen](#) sowie [Rezepte mit Beeren](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 218 Kalorien | 13 Gramm Fett | 21,2 Gramm Kohlenhydrate | 3 Gramm Eiweiß