

## Desserts mit Pflanzenmilch - 8 vegane Süßspeisen



Du bist zwar schon pappsatt, aber in deinem Dessertmagen ist immer etwas Platz? Wie passend, denn ich habe dir ein paar **klassische Desserts mit Pflanzenmilch** zusammengestellt. Es geht auch **ohne Milch, Sahne und Co.** Vegane Nachspeisen mit Pflanzenmilch sind **genauso cremig** und vor allem viel variabler im Geschmack. Du kannst so vieles damit ausprobieren, abwandeln und neu kreieren. Bei einer pflanzlichen Ernährung musst du also auf nichts verzichten und schlemmst genauso lecker wie alle anderen auch.

Möchtest du deine Pflanzenmilch für deine Desserts selber herstellen? Dann kannst du das mit dem **Hochleistungsmixer oder Mandelmilchbereiter** machen. Bei den **Zutaten** wählst du einfach aus verschiedenen **Getreidesorten, Nüssen und Samen** aus. Je nachdem, was dir bekommt und was zu deiner Nachspeise am besten passt.

### Apple-Crumble mit Mandelmilch-Vanillesauce

Dieser Duft, der aus der Küche strömt, wenn der Apple-

Crumble im heißen Ofen goldbraun gebacken wird - unwiderstehlich. Der ein oder andere fühlt sich schon von dem Duft angezogen und wartet bereits mit einem Löffel vor dem Backgerät. Dieses Phänomen beobachte ich jedenfalls bei mir zu Hause. Manchmal setze ich mich dazu und schaue den Krümeln beim Knusprigwerden zu. Mit Mandelmilch Vanillesauce gehört dieses Dessert definitiv zu meinen Lieblingsnachspeisen. [Zum Rezept](#)



[Apple-Crumble mit Mandelmilch-Vanillesauce](#)

### Veganes Vanilleeis

Der Eis-Klassiker schlechthin! Ich kenne wirklich niemanden, der zu einer Kugel selbstgemachtem Vanilleeis nein sagen würde. Bei der veganen Variante schauen zwar ein paar zuerst etwas skeptisch, aber spätestens nach dem zweiten Löffel verschwinden auch bei ihnen die letzten Zweifel. Denn für leckeres, cremiges Eis brauchst du gar keine Sahne oder Milch. Die Mischung aus Cashews, Kokos- und Mandelmilch bildet die perfekte Basis für ein köstliches veganes Vanilleeis. [Zum Rezept](#)

## Desserts mit Pflanzenmilch - 8 vegane Süßspeisen



Veganes Vanilleeis

### Vanillepudding mit Mandelmilch

Immer wenn ich an Vanillepudding denke, dann sehe ich diesen gelben, umgestürzten Pudding aus der Gugelhupfform vor meinen Augen. Natürlich mit dem Klecks roter Sauce, die an den Seiten herunterläuft. Es wird absolut Zeit, dieses Bild zu löschen und durch ein neues zu ersetzen. Aus diesem Grund habe ich einen leckeren Vanillepudding mit Mandelmilch und crunchy Mandelkrokant kreiert, den du hervorragend in einem schönen Glas servieren kannst. [Zum Rezept](#)



Vanillepudding mit Mandelmilch

### Grießbrei mit Hafermilch

Du magst gerne besonders cremige Nachspeisen? Wie wäre es dann mit einem sämigen Grießbrei? Mit Hafermilch bekommt er eine leichte, süßliche Getreide-Note. Dazu passen frische Heidelbeeren, leuchtende Granatapfelkerne und knusprige Kokoschips. Falls du eine Naschkatze bist, die es morgens schon gerne süß mag, kannst du den Grießpudding natürlich auch schon zum Frühstück genießen. Die Früchte tauscht du dabei nach Belieben aus. [Zum Rezept](#)



Grießbrei mit Hafermilch

### Vegane Panna Cotta

Was die Italiener wohl zu dieser veganen Variante ohne Sahne sagen würden? Wenn ich ehrlich bin, ist mir das gar nicht so wichtig. Denn dieser berühmte italienische Klassiker musste mal angepasst werden, damit auch meine veganen Freunde endlich in den Genuss dieses Desserttraums kommen können. Mit Cashewmilch und Tonkabohne ist die Creme leicht abgewandelt, sodass ich mir für das Topping auch etwas ausgedacht habe: Mangomus und Pistazien. Cremig, fruchtig und knackig - Komponenten, aus denen eine Süßspeise bestehen sollte. [Zum Rezept](#)

## Desserts mit Pflanzenmilch - 8 vegane Süßspeisen



Vegane Panna Cotta

### Milchreis mit Mandelmilch

Milchreis mit Kirschen - Oma wusste schon immer, was gut ist. Und vor allem was Kinder gerne zum Nachtsch essen. Cremig-süßer Milchreis und fruchtige Kirschen, am liebsten beides noch warm, haben die Kinderaugen immer groß werden lassen. Aber, wenn ich ehrlich bin, die Portion war wirklich immer riesig und ich habe sie nie ganz aufessen können. Ein paar Jahre später ist das gar nicht mehr schlimm. Denn die restliche Portion dieses köstlichen Milchreis' mit Mandelmilch ist das perfekte Frühstück To Go! Einfach das Glas aus dem Kühlschrank nehmen und losdüsen. Denn Milchreis schmeckt einfach immer, egal ob kalt oder warm. [Zum Rezept](#)



### Mandelmilchreis mit heißen Kirschen

### Vegane Pasteis de Nata

Diesen kleinen Puddingtörtchen kann ich einfach nicht widerstehen... Du etwa? Der knusprige Teig und die aromatische Creme setzen sofort Glückshormone frei. Das erste Mal habe ich sie tatsächlich in Hamburg in einer kleinen Patisserie probiert und war sofort hin und weg. Da mein Portugal-Urlaub noch in weiter ferne ist, habe ich sie einfach selber gemacht und das Original-Rezept etwas abgewandelt - auch vegan und mit Paranussmilch sind die Puddingteilchen ein echter Genuss. [Zum Rezept](#)



Vegane Pastéis de Nata

### Cremiges Paleo Mandel-Eis

Wer möchte noch eine Kugel? Wenn du von Eis nicht genug bekommst, dann ist dieses super cremige Mandeleis mit Mandelstückchen und Kakaonibs ein absolutes Muss. Und der absolute Oberknaller: Das kalt-süße Glück ist nicht nur vegan, sondern auch noch ein Genuss für Clean Eater und Paleo-Kost-Anhänger. Also, wenn du dieses Eis im Kühlfach für deine Gäste parat hast, dann kann niemand mehr nein sagen! [Zum Rezept](#)

## Desserts mit Pflanzenmilch - 8 vegane Süßspeisen



Paleo Mandel-Eis