

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe  
«**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.



## PANNA COCO MIT ZIMT UND MANDARINEN

### ZUTATEN

**160 g** Soja-Saucencreme

**160 ml** Sojamilch

**160 ml** Kokosmilch

**1 Messerspitze** Zimt

ca. **50 g** Birkenzucker

**1 g** Agar-Agar

### Für die Sauce:

**700 g** Mandarinen

**15 g** Maisstärke

**3 EL** Rohrzucker

### ZUBEREITUNG

Die Sojacreme mit Sojamilch, Kokosmilch, Zimt und 50 g Birkenzucker in einen Topf geben und unter regelmässigem Rühren aufkochen. Das Agar-Agar begeben, gut vermischen und nochmals aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Masse auskühlen lassen. Zwischendurch mit dem Schwingbesen rühren, damit sich keine Haut bildet.

Die lauwarmer Masse in Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden erkalten lassen.

Für die Sauce die Mandarinen halbieren, den Saft auspressen und in einen Topf geben. Die restlichen Zutaten dazugeben, mit dem Schwingbesen gut vermischen, unter Rühren aufkochen und erkalten lassen.