

REZEPT

HEFESCHMELZ (VEGANE KÄSESAUCE) ZUM ÜBERBACKEN



Küchenmaterial

Kochtopf, Schwingbesen oder Kochlöffel



Zutaten für 2 Personen

4 EL Margarine
6 TL Mehl
250 ml Wasser
8 EL Hefeflocken¹

1 EL Senf
1 Prise Salz zum Würzen
1 Prise Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Die Margarine in einem Topf schmelzen. Das Mehl dazugeben und gut verrühren. Wasser und Hefeflocken dazugeben und nochmals gut durchrühren.

Zum Schluss den Senf dazugeben, salzen und pfeffern.

Noch einmal kurz alles zusammen erhitzen – fertig. Wenn es zu dick- oder dünnflüssig wird, einfach etwas mehr Wasser bzw. Hefeflocken hinzugeben.

Gut zu wissen:

¹ erhältlich im Reformhaus oder in grösseren Drogerien/ Apotheken.



Verknüpfung:

[GORILLA WAH-Lektionen](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).