

## Cremiges Paleo Mandel-Eis

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Eis

2 reife Bananen (in Scheiben eingefroren)  
250 g Mandelmus  
200 ml ungesüßte Mandelmilch  
1 Esslöffel Ahornsirup  
1/2 Vanilleschote  
1 Prise(n) Zimt

#### Für den Fudge

3 Esslöffel Mandelmus  
1 Teelöffel Backkakao  
1 Teelöffel Ahornsirup  
3 Esslöffel Kakao Nibs  
30 g Mandeln

#### Besonderes Zubehör

Food Processor  
kleine Kastenform (ca. 10 x 20 cm)

fröhlich drauf losschlecken.

- 1 -

Für den Fudge Mandeln hacken. Je 1/4 der Mandeln und Kakao Nibs zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Zutaten miteinander verrühren.

- 2 -

Für das Eis Vanilleschote aufschneiden und Mark auskratzen. Vanillemark zusammen mit gefrorenen Bananen, Mandelmus, Ahornsirup und Zimt in einen Food Processor geben. Alles mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Mandelmilch nach und nach dazugießen, bis das Eis cremig ist. Passe die Menge Mandelmilch beim Zugießen bei Bedarf etwas an, je nachdem, wie 'flüssig-cremig' du dein Eis magst.

- 3 -

Eismasse in eine Kastenform geben und glatt ausstreichen. Fudge klecksweise über dem Eis verteilen und mit einem Löffel ein wenig unter die Eismasse mischen.

- 4 -

Restliche Mandeln und Kakao Nibs über der Eismasse streuen, mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

Eis, Eis, Baby. Heute gibt es Eis, Eis, Baby! Und sogar ganz ohne Sahne. Dafür stecken in diesem Mandel-Eis cremiges Mandelmus, schokoladiger Kakao Nibs und knackige Mandeln. Dank der Basis aus gefrorener Banane können auch Clean Eater und Anhänger der Paleo-Kost