

## Frisehekick mit Kokosmilch: Fruehtiges Papayaeis

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Portionen

#### Für das Papayaeis

2 vollreife Papayas  
250 ml Kokosmilch  
40 g Pekannüsse  
80 g Agavendicksaft  
2 Esslöffel Limettensaft  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Eiswaffeln

6 Eiswaffeln  
150 g Zartbitterschokolade  
80 g gehackte Pistazien

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine  
Food Processor

serviert. Wer könnte da schon widerstehen?

Egal ob mit oder ohne Eismaschine: Viele Tipps und Tricks rund ums Thema Eis selber machen bekommst du übrigens in unserem großen [Eis-Guide](#).

- 1 -

Papaya halbieren, entkernen und Fruchtfleisch herauslöffeln. Mit Agavendicksaft, Kokosmilch, Salz und Limettensaft im Food Processor fein pürieren.

- 2 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 40-60 Minuten gefrieren lassen. Pekannüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten, auskühlen lassen. Kurz vor Ende der Gefrierzeit dazugeben.

- 3 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eiswaffeln mit der Öffnung voran in die flüssige Schokolade dippen, sodass sich ein Schokorand bildet. Rand mit gehackten Pistazien bestreuen und auskühlen lassen. Mit Papayaeis servieren.

Eine vollreife [Papaya](#) steckt voller Vitamin C und schmeckt richtig schön süß. Also beste Voraussetzungen, um zusammen mit Kokosmilch zu einem frischen, leckeren Papayaeis verarbeitet zu werden. Und ein bisschen knuspern darf es auch gerne. Denn dieses vegane Superfood-Eis wird mit ein paar gerösteten Pekannüssen verfeinert und auf einer schicken [Eiswaffel](#)