

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](#)