

Rhabarbereis mit Pistazien

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 10 Portionen

400 g Rhabarber
240 g Ahornsirup
1/4 Teelöffel Zimt
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Spritzer Zitronensaft
2 Prise(n) Salz
800 ml Kokosmilch
2 Teelöffel Speisestärke
100 g Pistazien

Besonderes Zubehör

Eismaschine

- 1 -

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Ahornsirup, Zimt, Vanilleextrakt und Salz auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten erhitzen, bis der Rhabarber zerfällt. Kokosmilch dazugeben und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen.

- 2 -

Stärke mit 2 EL der Rhabarber-Kokos-Mischung glatt rühren. Masse nach und nach unter die Rhabarber-Koko-Mischung rühren, ca. 2 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Pistazien hacken und 10 Minuten vor Ende des Programms dazugeben.

Ganz ohne Sahne und Eier erfrischt uns dieses sommerliche **Rhabarbereis** mit einer säuerlich-fruchtigen Note. Auf den **zarten Schmelz**, den wir bei Vanille-, Erdbeer- oder Schokoeis so sehr lieben, müssen wir natürlich auch nicht verzichten. Dafür sorgt in diesem Fall cremige Kokosmilch. Und auch Fans von knackigem Crunch kommen bei unserem Rhabarbereis voll auf ihre Kosten! Unter die zartrosa Masse haben wir nämlich noch die ein oder andere **Pistazie** gemogelt. Ein rundum gelungener Genuss für den Sommer.