

## Salted Caramel Eis

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

9  
Std.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für die Cremefüllung

200 ml Kokosmilch  
1 Esslöffel Ahornsirup  
2 Esslöffel Cashewmus (gesalzen)  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Prise(n) Salz

#### Für das Karamell

100 ml Kokosmilch  
50 g Kokosblütenzucker  
50 g Erythrit

#### Für die Schokoglasur

200 g dunkle vegane Schokolade  
1 Prise(n) grobe Meersalzflocken  
20 g Cashewkerne (gehackt)

#### Besonderes Zubehör

Eisformen  
Hochleistungsmixer

Wer kann bei dieser salzig-süßen Kombi schon widerstehen? Ich definitiv nicht! Aber bei diesem **Salted Caramel Eis** gönne ich mir ruhig mal eine zweite Runde – denn es ist gar nicht mal so sündig, wie es auf dem ersten

Blick erscheint. Anstelle von Sahne und Zucker besteht die cremige Eisfüllung nämlich aus **Kokosmilch**, **gesalzenem Cashewmus** und **etwas Ahornsirup**. Und auch bei der Karamellsauce habe ich an Zucker gespart - dank **Erythrit**. Und nach einer Fahrt in den Froster heißt es zum Finale: Freier Fall ins **dunkle Schokoladen-Bad**. Wenn du das nächste Mal Lust auf ein Eis am Stiel verspürst, dann mach dir dein **veganes Salted Caramel Eis** doch einfach selbst. Es lohnt sich – versprochen!

- 1 -

Für die Cremefüllung alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer homogenen Masse mixen.

- 2 -

Die Creme in Eisformen gießen und über Nacht einfrieren.

- 3 -

Für das Karamell Kokosmilch mit Kokosblütenzucker & Erythrit in einem Topf aufkochen und zu einem Karamell einreduzieren lassen. Etwas abkühlen lassen.

- 4 -

Cremefüllung aus den Eisformen lösen und mit Karamell beträufeln.

- 5 -

Für die Schokoglasur vegane Schokolade schmelzen und in ein Glas geben. Eis in die geschmolzene Schokolade tunken und mit Cashewstücken und Salzflocken ummanteln. Sofort genießen oder erneut einfrieren.