



# Amazing! Veganes Schokoladen Avocado Frosting

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



## Zutaten für ca. 200 g

2 große Avocados  
60 g Kakao  
150 ml Ahornsirup  
2 Teelöffel Kokosöl  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Teelöffel Zimt

**Besonderes Zubehör**  
Hochleistungsmixer

Deine Cupcakes, dein Kuchen, deine Brownies, sie alle können sich freuen ... Denn sie werden mit diesem köstlichen Schokoladen Avocado Frosting bedeckt. In wenigen Minuten zubereitet. Und das ganz ohne Ei, ohne Milch und ohne Sahne - also komplett vegan! Was Besseres kann ihnen nicht passieren. Und das wissen sie auch, deswegen schmecken sie gleich doppelt so gut!

- 1 -

Avocado schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In einen Hochleistungsmixer geben und pürieren.

- 2 -

Restliche Zutaten dazugeben und cremig rühren

Du kannst das Frosting sofort verwenden oder einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.