



Mach mal blau! Superfood-Eiscreme mit Blaubeeren und Acai

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit restlichen Zutaten in einem Food Processor fein pürieren.

- 2 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 40-60 Minuten gefrieren lassen.

- 3 -

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

Zutaten für 3 Portionen

Für das Eis

200 g Blaubeeren
100 g Brombeeren
4 Teelöffel Acaipulver
1 Avocado
125 ml Kokosmilch
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für die Eiswaffeln

6 Eiswaffeln
150 g Zartbitterschokolade
80 g gehackte Pistazien

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Food Processor

Der beerenstarke Mix aus getrockneten und gemahlene Acai-, Blau- und Brombeeren verpassen diesem feinen Superfood-Eis seine satte Farbe. Avocado macht es schön cremig. Kokosmilch dient als vegane Alternative zur Vollmilch. Und das Schoko-Pistazien-Hörnchen? Das ist unglaublich lecker und gehört einfach dazu.

- 1 -