

14 vegane Eisrezepte zum Löffeln und Genießen



Du liebst Eis, möchtest aber auf tierische Produkte verzichten? Dann bist du hier genau richtig! Diese 14 pflanzlichen Kreationen stehen Milch- oder Sahneeis in nichts nach und sind mindestens genauso cremig. Löffel dich durch klassisches Vanilleeis in der pflanzlichen Version oder ausgefallenes Pistazien-Avocado-Eis mit Matcha - hier werden Eisträume wahr!

Psst ... Noch mehr Tipps rund ums Thema Eis selber machen - mit Eismaschine oder ohne - bekommst du [hier](#).

Veganes Vanilleeis einfach selber machen

Keine Sahne, keine Milch - du brauchst nur Kokosmilch, Cashews und Mandelmilch, um ein cremiges Vanilleeis zu zaubern. [Zum Rezept](#)



[Veganes Vanilleeis einfach selber machen](#)

Veganes Erdnussbutter-Eis mit Salzkaramell-Swirl

Mmmh ... diese Leckerei schmeckt wie ein wahr gewordener Desserttraum. Das cremige Erdnussbutter-Eis wird mit einem leicht salzigen Dattelnkaramell-Swirl durchzogen und mit Erdnüssen getoppt. [Zum Rezept](#)



[Veganes Erdnussbutter-Eis mit Salzkaramell-Swirl](#)

Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: Dieses Eis überrascht nicht nur mit einer köstlichen Kokoscreme, sondern auch mit knusprigen Oreo-Kekschen. [Zum Rezept](#)



[Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel](#)

14 vegane Eisrezepte zum Löffeln und Genießen

Veganes Kokoseis mit Himbeer-Swirl

Hallo Schönheit! Diese sommerliche Erfrischung verwöhnt dich mit cremigem Kokoseis und fruchtigem Himbeer-Swirl. [Zum Rezept](#)



[Veganes Kokoseis mit Himbeer-Swirl](#)

Schokoladeneis – clean, vegan und ohne Zucker

Ein Schokoladeneis darf in dieser Sammlung natürlich nicht fehlen. Diese Variante ist nicht nur vegan, sondern auch clean und zuckerfrei - beherzt zuschlagen ist also ausdrücklich erwünscht! [Zum Rezept](#)



[Veganes Schokoladeneis](#)

Cremiges Paleo Mandel-Eis

Die perfekte Basis für selbstgemachtes Eis, wenn Milch und Sahne tabu sind: gefrorene Bananen, Mandelmilch und cremiges Mandelmus. Mit einem Schuss Ahornsirup, Zimt und Vanille wird daraus im Food Processor ein

köstlich kühles Paleo-Eis. [Zum Rezept](#)



[Cremiges Paleo Mandel-Eis](#)

Veganes Semifreddo mit Mandeln und Pistazien

Lust auf eine italienische Köstlichkeit? Dieses halbgefrorene Eis mit Pistazien und Mandeln zergeht dir ganz sicher auf der Zunge. [Zum Rezept](#)



[Veganes Semifreddo mit Mandeln und Pistazien](#)

Veganes Avocadoeis mit Kokosmilch

Was ist grün, cremig und dank ungesättigter Fettsäuren gesund? Genau, die Avocado! Und weil uns die vielen salzigen Variationen auf Dauer zu langweilig sind, verwandeln wir das cremige Grün dank Kokosmilch und Eismaschine in eine vegane Köstlichkeit. [Zum Rezept](#)

14 vegane Eisrezepte zum Löffeln und Genießen



Veganes Avocadoeis mit Kokosmilch



Fruchtiges Papayaeis mit Kokosmilch

Veganes Blaubeer-Kokos-Eis

Mach Blaubeer-Träume wahr - mit frischen Blaubeeren und cremiger Kokosmilch steht süßem Eisgenuss nichts mehr im Wege. [Zum Rezept](#)



Veganes Blaubeer-Kokos-Eis

Veganes Erdbeereis aus Kokosmilch

Cremiges Erdbeereis ohne Ei und ohne Sahne – wie soll das denn schmecken? Ziemlich fruchtig, ziemlich lecker und nach einem Hauch karibischem Flair – Kokosmilch sei Dank. [Zum Rezept](#)



Veganes Erdbeereis aus Kokosmilch

Fruchtiges Papayaeis mit Kokosmilch

Eine vollreife Papaya hat die besten Voraussetzungen, um zusammen mit Kokosmilch zu einem frischen, leckeren Papayaeis verarbeitet zu werden. Für den nötigen Crunch sorgen geröstete Pekannüsse. [Zum Rezept](#)

Eisige Mango-Maracuja-Creme mit Cashewmus

Dass unsere Freundin die Mango noch viel mehr kann als Smoothie und Obstsalat, beweist die gelbe Tropenfrucht mit diesem eisigen Dessert. Mit ein paar Maracujas wird's extra exotisch und Cashewmus sorgt für die besondere Cremigkeit. [Zum Rezept](#)

14 vegane Eisrezepte zum Löffeln und Genießen



Mango-Maracuja-Creme mit Cashewmus



Superfood-Eiscreme mit Blaubeeren und Acai

Veganes Pistazien-Avocado-Eis mit Matcha

Avocados sind einfach viel zu lecker und bunt, um sie nicht als Eis zu genießen. Für noch mehr grüne Farbtupfer sorgen bei diesem Eisrezept crunchy Pistazien und feinerherber Matcha. [Zum Rezept](#)



Veganes Pistazien-Avocado-Eis mit Matcha

Superfood-Eiscreme mit Blaubeeren und Acai

Heidelbeeren und Brombeeren sorgen zusammen mit Acai in dieser cremigen Eiskreation für die satte Farbe. Avocado und Kokosmilch machen es schön cremig. Und das Pistazien-Schokohörnchen? Das gehört einfach dazu! [Zum Rezept](#)