

Veganes Erdbeereis aus Kokosmilch

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

500 g Erdbeeren
3 Dosen Kokosmilch (à 400 ml)
5 Esslöffel Zitronensaft
160 g Agavendicksaft
Kokosflocken

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Stabmixer

Cremiges Erdbeereis ohne Ei und Sahne - kann das überhaupt gehen? Es kann. Dieses Eis ist der Beweis.

Du ernährst dich vegan, hast eine Laktoseintoleranz oder möchtest einfach mal was anderes, als Milcheis? Dieses vegane Eis ist natürlich laktosefrei und wird dein Naschkatzen-Herz höher schlagen lassen!

Damit dir das vegane Erdbeereis gelingt wie ein Profi, haben wir [hier](#) zusätzliche Tipps und Tricks für die Eiszubereitung in der heimischen Küche. Und falls du noch auf der Suche nach einer passenden [Eismaschine](#) für deine Küche bist, lohnt sich ein Blick in unseren [Eismaschinen Test](#).

- 1 -

Erdbeeren vom Strunk befreien und mit einem Stabmixer pürieren.

- 2 -

Oberen, festen Teil der Kokosmilch entnehmen (insgesamt ca. 500 g) und mit restlichen Zutaten unter das Erdbeerpüree rühren.

- 3 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 45-60 Minuten gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit Kokosflocken bestreuen.