

Veganes Kokoseis mit Himbeer-Swirl

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Eis

720 ml Kokosmilch
100 ml Ahornsirup
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für den Himbeer-Swirl

100 g Himbeeren
1 Zitrone (ausgepresster Saft)
2 Teelöffel Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Mixer
Eismaschine

- 1 -

Alle Zutaten für das Eis vermischen und in der Eismaschine 45 Minuten gefrieren lassen.

- 2 -

Für den Swirl alle Zutaten im Mixer fein pürieren. Himbeer-Sauce durch ein feines Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

- 3 -

Die Hälfte der gefrorenen Eismasse in einen Aufbewahrungsbehälter füllen. Die Hälfte der Himbeer-Sauce ungleichmäßig darüber verteilen und mit restlicher Eismasse bedecken. Restliche Sauce über dem Eis verteilen und mit einem Löffelstiel oder Holzspieß einige Male durch die Eismasse ziehen, sodass ein Swirl entsteht. Eis im Behälter für mindestens 12 Stunden einfrieren.

Du liebst Eiscreme, verträgst jedoch Milchprodukte nicht besonders gut? Oder du ernährst dich vegan? Für diesen Fall habe ich eine erfrischende und fruchtige Eis-Variation kreiert: Veganes Kokoseis mit Himbeer-Swirl. Denn statt Kuhmilch benutze ich aromatische Kokosmilch und verfeinere die Eismasse mit einem fruchtigem Swirl aus Himbeeren, Zitronensaft und Ahornsirup. Mhm...so cremig und lecker! Mit diesem Rezept überzeugst du auch Nicht-Veganer!