

Veganes Erdnussbutter-Eis mit Salzkaramell-Swirl

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



wunderbar cremig sein. Und was soll ich sagen? Meine Lieblingseisdiele sieht mich ab jetzt nicht mehr ganz so oft wie vorher.

Egal ob veganes Eis, Milcheis, Sorbet oder Fruchteis selber machen: Mehr Tipps rund ums Thema Eis selber machen bekommst du [hier](#).

- 1 -

Zutaten für die Eismasse im Hochleistungsmixer cremig pürieren.

- 2 -

Masse in die Eismaschine füllen und 60 Minuten gefrieren lassen.

- 3 -

Für den Swirl Datteln in einer Schüssel mit heißem Wasser mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

- 4 -

Wasser abseihen und Datteln zusammen mit den anderen Zutaten in den Hochleistungsmixer geben und fein pürieren.

- 5 -

Gefrorene Masse in einen Aufbewahrungsbehälter geben und Datteln darüber verteilen. Mit einem Holzstäbchen Muster durch das Eis ziehen und nochmals einfrieren. Bei Bedarf mit gehackten Erdnüssen und Salz bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Eismasse

600 ml Mandelmilch
300 g Medjool Datteln
400 Erdnussbutter
100 ml Ahornsirup
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Salz

Für den Dattelnkaramell-Swirl

200 g Medjool Datteln
70 ml Wasser
60 ml Agavendicksaft
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Mixer
Eismaschine

Salzkaramell-Eis ist immer meine erste Wahl, wenn ich meiner Lieblingseisdiele mal wieder einen Besuch abstatte. Also stand für mich fest: Diese Leckerei muss ich unbedingt nachmachen! Die größte Herausforderung dabei: Das Eis sollte vegan, gesund und trotzdem