

Veganes Schokoeis

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



Vanilleschote auskratzen. Mark mit restlichen Zutaten in einen Food Processor oder Mixer geben und cremig pürieren, bis keine Stückchen mehr übrig sind.

- 2 -

Masse in Eismaschine füllen und ca. 1 Stunde zu Eis gefrieren lassen. Sofort servieren oder für eine festere Konsistenz noch ca. 1-2 Stunden in den Gefrierschrank geben.

Zutaten für 6 Portionen

1 Vanilleschote
300 g Mandelmilch (ungesüßt)
350 g Kokosmilch
50 g Backkakao
225 g Datteln, entsteint

Besonderes Zubehör

Mixer
Eismaschine

Ein leckeres, **veganes Schokoeis**, bei dem ich genau weiß, was drin steckt: **Natur pur**. Gar nicht so leicht, so etwas zu finden. Also besser **selber machen und ohne schlechtes Gewissen** genießen. Wenn du ein süßes Eis ohne Zucker möchtest, empfehle ich dir **Datteln** als Alternative. Sie sorgen dafür, dass dieses Schokoeis nicht nur absolut vegan ist, sondern auch für Anhänger vom Clean Eating Trend funktioniert. Du verträgst **keine Milchprodukte**? Auch dann ist dieses laktosefreie Schokoladeneis **genau das Richtige** für dich!

- 1 -