

## Cremiges Eisglück: Veganes Vanilleeis einfach selber machen

VORBEREITEN

80  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

230 g Cashews  
80 ml Agavensirup  
100 g Zucker  
1 Esslöffel Kokosöl  
300 ml Mandelmilch  
400 ml Kokosmilch  
2 Vanilleschoten  
1 Prise(n) Meersalz

### Besonderes Zubehör

Mixer  
Eismaschine

Du brauchst keine Sahne, um unfassbar cremiges Eis zu zaubern. Die rein pflanzliche Mischung aus Kokosmilch, Cashews und Mandelmilch bildet die optimale Basis für ein köstliches veganes Vanilleeis. Und das wird auch Nicht-Veganer begeistern.

Mehr Tipps rund ums Thema Eis selber machen bekommst du [hier](#).

- 1 -

Cashews mindestens 1 Stunde (besser noch über Nacht) in heißem Wasser einweichen und anschließend abseihen.



- 2 -

Agavensirup mit Zucker und Kokosöl erhitzen. Vanilleschoten halbieren und auskratzen. Den Sirup zusammen mit Cashews, Mandelmilch, Kokosmilch, Vanillemark und Meersalz in den Mixer geben.



- 3 -

## Cremiges Eisglück: Veganes Vanilleeis einfach selber machen

Alle Zutaten auf höchster Stufe pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.



- 4 -

Masse in die Eismaschine geben, 60 Minuten gefrieren lassen und bei Bedarf mit Beeren garnieren.

