Veganes Kokos-Vanilleeis mit Amarenakirschen

Mit diesem Rezept können auch Veganer den Sommer genießen: Veganes Kokos-Vanilleeis mit Amarenakirschen schmeckt einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

260 ml	Kokosmilch
260 ml	Sojasahne
100 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
	Amarenakirschen (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für Veganes Kokos-Vanilleeis mit Amarenakirschen die Kokosmilch (oder besser gesagt den Kokos-Drink) in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Zucker hineinrieseln lassen.

2. Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark mit einem scharfen Messer auskratzen. Vanillemark und -schote in die Milch geben und unter Rühren aufkochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist.

3. Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote herausnehmen. Sojasahne einrühren. Alles in die Eismaschine geben oder in eine große Schüssel füllen und diese in das Tiefkühlfach stellen.

4. Im Tiefkühlfach unter gelegentlichem kräftigem Umrühren mehrere Stunden gefrieren lassen. Wichtig dabei ist, dass man Luft unter die Eismasse schlägt. So entsteht eine luftige und zugleich geschmeidige Eiscreme. Zusammen mit Amarenakirschen anrichten.

Tipp

Natürlich kann Veganes Kokos-Vanilleeis anstatt mit Amarenakirschen auch mit anderen Früchten serviert werden.