# Erdbeereis vegan

Das vegane Erdbeereis eignet sich auch für Menschen mit Laktoseintoleranz. Und geschmacklich lässt das Rezept ebenfalls nichts zu wünschen übrig!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,5 h

**Gesamtzeit:** 4,0 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Erdbeeren |
| 120 g | Zucker |
| 250 ml | Sojasahne |
| 200 ml | Sojamilch |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Damit das vegane Erdbeereis auf Anhieb gut gelingt, sollten alle Zutaten gut gekühlt sein. Zuerst die Erdbeeren putzen, behutsam in stehendem Wasser waschen und je nach Größe halbieren oder in Viertel schneiden. In eine Schüssel geben, den Zucker darüber streuen und für 90 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Die Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren. Sojamilch, Soja-Schlagobers und Salz zufügen und mit einrühren. In die Eismaschine füllen und durchfrieren lassen. Wer keine Eismaschine hat, gibt die Masse in eine flache Schale und stellt diese in das Frostfach. Das Eis muss nun alle 20 bis 30 Minuten vom Rand her durchgerührt werden, bis es richtig fest ist. Die Dauer hängt von der Leistung des Gefrierfachs und der Eismenge ab.

## Tipp

Das vegane Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und nach Belieben mit Soja-Schlagobers servieren.