Goldenes Eis mit Kokos

Das Goldene Eis mit Kokos schmeckt auch Veganer. Das raffinierte Eis-Rezept gelingt auch ohne Eismaschine.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h



Zutaten

400 g	Kokosmilch
100 g	Kokosmus
100 g	Agavendicksaft
200 g	Sojaschlagobers
3 TL	Kurkumapulver
0.5 TL	Zimt
1 Messerspitze	Kardamom (gemahlen)
1 Prise	Pfeffer
1.5 TL	Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

1. Für das **goldene Eis mit Kokos** die Kokosmilch und Kokosmus in einem Kochtopf erwärmen. Den Agavendicksaft, Obers, Kurkuma Pulver, (oder Kurkuma Paste) Johannisbrotkernmehl und Gewürze hinzufügen und nochmals aufkochen. Danach die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Die Eismasse in einen Plastikbehälter für mindestens 8 Stunden tiefkühlen. Damit das Eis cremiger wird zirka stündlich mit einem Schneebesen oder Mixer aufmixen.

3. Alternativ die Eismasse in der Eismaschine nach Bedienungsanleitung cremig gefrieren lassen.

Tipp

Das Eis mit Waffeln, frischer Ananas oder Mango servieren.