

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

Tipp

Das Eis mit Waffeln, frischer Ananas oder Mango servieren.