



Himbeer-Mandelmilch-Eis

Leckeres für zwischendurch bei den Temperaturen!



Zutaten für 2 Personen:

- 120 – 150 g. gefrorene Himbeeren oder andere Beeren
- 50 - 60 ml Mandelmilch (Alternative Kokosmilch, Haselnussmilch, Cashewmilch)
- 1 EL Mandelmus (oder Cashewmus oder Haselnussmuss)
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Vanillepulver (kann auch Vanille Eiweißpulver sein)

Alternativ zur Milch schmeckt auch laktosefreier Quark oder Joghurt zum Beereneis.

Zubereitung

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab kurz pürieren bis es eine cremige Masse ist. Nicht zu lange, da sonst das gefrorene Obst schnell schmilzt.

Direkt verzehren und schmecken lassen.

Tipp: Als Topping passen Kokosraspeln, gerösteter Sesamsamen oder Zartbitter-Schokoflocken. Wer es „eisiger“ mag, die Masse nochmal für 1 Stunde ins Gefrierfach geben und vor dem Verzehr mit einem Löffel kräftig umrühren. Dann in Eisbecker verteilen und direkt genießen

Guten Appetit! ☺