

ERDNUSSMUS-KARAMELL-EIS



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



- KOOKING K -

Kathrin ist Junior Key Account Managerin bei der Bio-Zentrale und inspiriert dich als "Kooking K" mit leckersten Gerichten, die du mit unseren vielfältigen biozentrale Produkten nachkochen kannst.

Hat jemand Erdnussmus gesagt? Egal ob pur oder als Füllung - Erdnussmus geht immer. Kathrin hat Erdnussmus heute auf das nächste Level gebracht: Erdnussmus als cremiges Eis! Mit Schoki! Schnell & einfach zubereitet! Probier's aus und du wirst es lieben ☑!



Schwierigkeitsgrad

Einfach



Arbeitszeit

180 Minuten



Anlass

Dessert

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 2

ERDNUSSMUS-KARAMELL-EIS



Zutaten für 25 Portionen:

- 300 g Softdatteln
- 400 g biozentrale Erdnussmus Crunchy
- 600 ml Mandeldrink
- 100 ml biozentrale Ahornsirup
- 1 TL biozentrale Vanillezucker
- 100 g Erdnusskerne
- 150 ml Karamelloße
- 50 g biozentrale Kakaonibs
- Salz

Zubereitung

1. Datteln, Erdnussmus, Mandeldrink, Ahornsirup, Vanillezucker und 1 TL Salz in einem Universalzerkleinerer oder mit einem Pürierstab fein mixen.
2. Erdnüsse hacken und Kakaonibs, bis auf einige zum Bestreuen, unter die Eismasse heben. Hälfte der Eismasse in eine Kastenform geben. Hälfte der Karamelloße darüber gießen und mit einer Gabel einstrudeln. Restliche Eismasse und Schokosoße in die Form geben und erneut einstrudeln. Mit restlichen Nüssen und Kakaonibs bestreuen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.
3. Genießen – Guten Appetit! ☒

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!