

NICECREAM MIT FLÜSSIGEM KOKOSÖL



VEGAN



VEGETARISCH

Summertime is nicecream-time! Und perfekt abgerundet wird die beerige Erfrischung mit ein wenig flüssigem Kokosöl.



Schwierigkeitsgrad

Einfach



Arbeitszeit

270 Minuten



Anlass

Dessert



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 ml biozentrale Kokosmilch
- 2 EL biozentrale flüssiges Kokosöl
- 1 Packung biozentrale Bourbon Vanillezucker
- 100 g Himbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- biozentrale Agavensirup zum Süßen
- Kokosraspeln als Topping

Zubereitung

1. Die Kokosmilch mit dem Bourbon Vanillezucker im Mixer aufschäumen und mit dem Agavensirup nach Belieben süßen.
2. Die Beeren mit wenig Wasser und Agavensirup aufkochen und mit einer Gabel zerdrücken.
3. Kokosmilch und Beerenpüree miteinander vermengen und mindestens vier Stunden in den Gefrierschrank stellen bis das Eis fest ist.
4. Nach Belieben zusätzlich mit dem Kokosöl beträufeln und Kokosraspeln bestreuen. Guten Appetit! ☒

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 1