

Veganes Eis aus Cashewkernen

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 6 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

180 g Cashewkerne
160 g Eiswürfel
60 g Agavendicksaft
2 Stück Vanilleschote
Kaffee-Mandel Würzöl oder
Vanille-Mandel Würzöl oder
Zimt-Mandel Würzöl



Zubereitung

Die Cashewkerne in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und eine Stunde einweichen lassen. Danach abgießen, abtropfen lassen und zu Muß pürieren. Mit Eiswürfeln, Agavendicksaft und dem Mark der Vanilleschoten mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Sofort genießen.

Zum Verfeinern empfehlen wir Kaffee-Mandel Würzöl, Vanille-Mandel Würzöl oder Zimt-Mandel Würzöl. Je nach Geschmack können auch gefrorene Früchte oder Kakaopulver als Zutat verwendet werden.