

Veganes Erdbeereis



Zutaten

Für ca. 12 Eisformen am
Stiel

Zubereitungszeit: 20
Minuten

Gefrierzeit: 3-4 Stunden

Für die Eismasse

130 g frische Erdbeeren

30 g getrocknetes

Erdbeerpulver

250 g Kokosnussmilch, nur
der dicke obere Teil

60 ml Agavendicksaft

1 Prise Vanillepulver

1 EL Kokosöl

6 EL Rhabarber-Minze-
Coulis

Für das Rhabarber-Coulis

200 g Rhabarber

3 EL Ahornsirup

8-10 Minzblätter, frisch

Für die Glasur

150 g vegane weiße
Schokolade

Sie brauchen zusätzlich

Formen zur Herstellung
von Eis am Stiel

Eisstiele aus Holz

Zubereitung

Für die Eismasse

Stellen Sie die Eisformen auf ein für Ihren Gefrierschrank geeignetes Tablett oder Brett. Waschen Sie die Erdbeeren gut, entfernen Sie das Grün und schneiden Sie sie in Stücke.

Geben Sie alle Zutaten für die Eismasse in einen Hochleistungsmixer und pürieren Sie sie, bis sie glatt und cremig sind. Während dieses Vorgangs empfehle ich, die Seiten des Mixerbehälters mit einem Gummispatel gut abzuschaben, um sicherzustellen, dass alles gleichmäßig vermischt wird.

Füllen Sie die Eismasse in einen Spritzbeutel und im Anschluss in die Eisformen. Dabei sollten Sie darauf achten, dass die Formen nur zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind, damit noch Platz für das Rhabarber-Minz-Coulis vorhanden ist. Anstelle eines Spritzbeutels können Sie auch einen Löffel verwenden, aber das Ergebnis wird wahrscheinlich weniger präzise sein.

Stecken Sie einen Holzstiel in jede Eisform und legen Sie die Eisformen für 4-6 Std in den Gefrierschrank, bis sie vollständig gefroren sind.

Veganes Erdbeereis



Zutaten

Für ca. 12 Eisformen am
Stiel

Zubereitungszeit: 20
Minuten

Gefrierzeit: 3-4 Stunden

Für die Eismasse

130 g frische Erdbeeren

30 g getrocknetes
Erdbeerpulver

250 g Kokosnussmilch, nur
der dicke obere Teil

60 ml Agavendicksaft

1 Prise Vanillepulver

1 EL Kokosöl

6 EL Rhabarber-Minze-
Coulis

Für das Rhabarber-Coulis

200 g Rhabarber

3 EL Ahornsirup

8-10 Minzblätter, frisch

Für die Glasur

150 g vegane weiße
Schokolade

Sie brauchen zusätzlich

Formen zur Herstellung
von Eis am Stiel

Eisstiele aus Holz

Zubereitung

Für die Rhabarbercoulis

In der Zwischenzeit bereiten Sie das Rhabarbercoulis zu. Hierfür den Rhabarber putzen und in Scheiben schneiden. Rhabarber, Minze und Ahornsirup in einen Kochtopf geben und auf mittlerer Hitze erhitzen. Währenddessen gut umrühren und zugedeckt 8-10 Min leicht köcheln lassen.

Im Anschluss entfernen Sie die Minzblätter, pürieren den Rhabarber und lassen ihn abkühlen.

Sobald das Eis fest geworden ist, nehmen Sie die Foren aus dem Gefrierschrank und geben das Rhabarber-Minz-Coulis auf das fest gewordene Erdbeereis. Stellen Sie die Masse erneut in den Gefrierschrank bis auch diese fest geworden ist. Zuletzt schmelzen Sie die weiße Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel im Wasserbad. Wenn auch das Coulis gefroren ist, nehmen Sie das Eis vorsichtig aus den Formen und legen Sie das Eis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und dekorieren es nach Belieben mit der flüssigen Schokolade, Blüten oder gefriergetrocknetem Erdbeer- oder Himbeerpulver. Das Eis kann sofort verzehrt werden oder in einem luftdichten Behälter mit Backpapier getrennt bis zu 3 Monate im Gefrierschrank aufbewahrt werden.