



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Karamell-Cashew-Eis mit Erdnüssen



Zutaten Für 8 Portionen

- 500 ml Cashewdrink ungesüßt
- 200 g Cashewmus
- 100 g Rohrzucker
- 2 EL Wasser
- 60 g Erdnüsse geröstet & gesalzen
- 100 g Feine-Bitter-Schokolade

Zubereitung: 20 Min. + 8 Std. Gefrierzeit

Cashewdrink und Cashewmus in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Mixstab cremig pürieren. 100 g der Masse abnehmen und beiseitestellen. Den Rest in Eiswürfelförmchen füllen und im Tiefkühler mindestens 6 h gefrieren.

In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Wasser in einem Topf aufkochen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker zu karamellisieren beginnt. Den Zucker nicht zu lange karamellisieren lassen, damit er nicht verbrennt. Vom Herd nehmen, zügig unter die restliche Cashewmasse rühren und abkühlen lassen.

Erdnüsse und Schokolade mittelfein hacken. Dann die Cashew-Eiswürfel in einen Standmixer oder eine Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe cremig pürieren.

Die Erdnuss- und Schokoladenstücke zusammen mit dem zähflüssigen Cashew-Karamell unter die pürierte Cashew-Eiswürfel-Masse heben. Alles auf 8 Stieleisförmchen verteilen, Holzstiele hineinstecken und über Nacht einfrieren.

Quelle: Alnatura, Foto: Oliver Brachat