

## Rezeptidee

### Veganes Kurkuma-Zimt-Eis mit Mandelknusper



#### Zutaten Für 4 Portionen

- 1 Beutel Alnatura Kurkuma-Zimt-Tee
- 50 ml Alnatura Ahornsirup
- 20 g Alnatura Mandelmus weiß
- 200 g Alnatura Mandel Natur (vegane Joghurtalternative)
- 1 Esslöffel Alnatura Zitronensaft
- 40 g Alnatura Mandeln
- 1 Teelöffel Alnatura Ceylon-Zimt gemahlen

#### Tipp:

Wer keinen Hochleistungsmixer besitzt, kann die Masse in einer Metallschüssel einfrieren und alle 30 Min. mit einem Löffel durchrühren. So bleibt das Eis cremig und kristallisiert nicht zu stark. Quelle: Alnatura

#### Zubereitung: circa 6,5 Stunden mit Kühlzeit

Den Inhalt des Teebeutels in einem Mörser fein zermahlen. Zusammen mit 20 ml Ahornsirup, Mandelmus, Joghurtalternative und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.

Die Masse in Eiswürfelförmchen geben und für mindestens 6 Std. tiefgefrieren. Inzwischen für den Mandelknusper die Mandeln in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden etwa 7 Min. rösten, bis sie zu duften beginnen.

Dann den restlichen Ahornsirup sowie Zimt dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

Die Masse zügig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und auskühlen lassen. Anschließend grob hacken.

Kurz vor dem Verzehr die Eiswürfel in einem Hochleistungsmixer auf höchster Stufe zügig zu einer cremigen Eismasse pürieren. Diese mit einem Spritzbeutel auf Schälchen verteilen, mit dem Mandelknusper bestreuen und sofort servieren.