



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Veganes Schokoladeneis am Stiel mit Himbeerwirbel



Zutaten 4 Stück

- 100 g Alnatura Himbeeren (tiefgekühlt)
- 50 g Alnatura Datteln entsteint (getrocknet)
- 20 g Alnatura Kakao schwach entölt
- 200 ml Alnatura Hafer-Hanf-Drink mit Leinöl (alternativ Haferdrink oder Sojadrink)

Zubereitung: 10 Min. + 5 Std. Gefrierzeit

Himbeeren leicht antauen lassen. Datteln klein schneiden und mit Kakaopulver und 100 ml Hafer-Hanf-Drink in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Mixstab glatt pürieren.

Den restlichen Drink und die Himbeeren in einen zweiten Mixbecher geben und sehr fein pürieren.

Die Haferdrink- und die Himbeermasse abwechselnd esslöffelweise in Eis-am-Stiel-Formen füllen. Eine Gabel in die Eisförmchen stecken, von unten nach oben hochziehen und so einen Wirbel formen. Den Deckel auf die Förmchen setzen, falls nötig je einen Holzstiel hineinstecken und im Tiefkühler mindestens 5 Std. tiefgefrieren.