

Veganes Erdnusseis

Zutaten:

450 ml Mandelmilch
400 ml Hafer Creme
100 g brauner Zucker
30 ml Ahornsirup
100 g Erdnussmus
2 Vanilleschoten
½ TL Zimt
eine Prise Meersalz
100 g Erdnüsse

Topping:

Ahornsirup
Erdnüsse nach Belieben



Zubereitung:

- .) Vanilleschoten auskratzen, Meersalz zerstoßen und sämtliche Zutaten bis auf die Erdnüsse im Ganzen in einer Schüssel vermengen.
- .) in einem Hochleistungsmixer oder mit dem Pürierstab mixen.
- .) Die Erdnüsse hinzufügen. Die Masse in eine gefrierfeste Form oder in die Eismaschine füllen.
- .) Ohne Eismaschine: Das Eis für 7 bis 10 Stunden gefrieren lassen. Dabei die Masse einmal pro Stunde mit der Gabel vermengen. So wird das Eis cremiger.