

Veganes Vanilleeis mit Erdbeersauce

Der Klassiker Vanilleeis und Erdbeeren mal vegan mit leichter Mandelnote. Das leckere Rezept kommt ohne Eismaschine aus und ist ganz einfach zubereitet.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Vanilleis:

2 Dr. Oetker Vanilleschoten
40 g Agavendicksaft
50 g Puderzucker
½ EL Kokosfett
350 ml Mandeldrink
150 g Cashewmus
150 g Dr. Oetker Creme VEGA
1 Pr. Salz

Erdbeersauce:

200 g Erdbeeren
etwa 3 TL Puderzucker

Wie bereite ich ein cremiges veganes Vanilleeis mit Erdbeersauce zu?:

1 Vanilleeis zubereiten:

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herausschaben. Vanillemark, Agavendicksaft, Puderzucker und Kokosfett in einem Topf erhitzen. Übrige Zutaten hinzufügen und das Ganze cremig pürieren. Die Eismasse in einen einfriergerechten Behälter umfüllen, verschließen und am besten über Nacht gefrieren, dabei die erste Zeit stündlich umrühren.

2 Erdbeersauce zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, evtl. zerkleinern und mit dem Puderzucker pürieren.

3 Das vegane Vanilleeis mit der Erdbeersauce servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das vegane Vanilleeis mit Erdbeersoße nach Belieben mit geraspelter veganer Schokolade, halbierten Erdbeeren und Minze anrichten.

