

Veganes Vanilleeis

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 Bourbon 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

Erdbeersoße:

200 g Erdbeeren
etwa 3 TL Puderzucker

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

1 Vanilleeis zubereiten:

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

2 Erdbeersoße zubereiten:

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

3 Das vegane Vanilleis mit der Erdbeersoße servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

