

Pistazieneis

Dauer: 10 Stunden

Portionen: 12 Kugeln



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

450 ml Mandelmilch oder Kuhmilch

Topping

400 ml Pflanzen- oder Kuhmilchsahne

60 ml Ahornsirup

30 ml Ahornsirup

Gehackte Pistazien nach belieben

1 TL Bourbon Vanille

½ TL Zimt

90 g Pistazienmus

50 g Cashewkerne

50 g Pistazien oder Cashewkerne



Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Flüssigkeit verarbeiten
2. Eismasse in eine gefriertaugliche, verschließbare Form füllen und für etwa 10 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
3. Alle 60 Minuten mit einer Gabel durchrühren, damit die Eiskristalle zerstoßen werden.
4. Zum Servieren herausnehmen und 5 Minuten antauen lassen und in einer Schale oder Eistüte anrichten.
5. Mit den Toppings garnieren und genießen.