Cremiges Veganes Haselnusseis

Ein Angebot der Berliner Tafel e.V.

Dauer: 10 Stunden *Portionen: 12 Kugeln*

Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:	
450 ml Mandelmilch	Topping
400 ml Pflanzensahne	60 ml Ahornsirup
30 ml Ahornsirup	Gehackte Haselnüsse nach belieben
1 TL Bourbon Vanille	
½ TL Zimt	
90 g Haselnüsse	
100 g Cashewkerne	

KIMBA
Ein Angebot der Berliner Tafel e.V.

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.