

Rezept Kokos Avocado Eis

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Erfrischend & lecker
- Schmeckt Klein & Groß
- Einfach lecker selbstgemacht

Beschreibung

Frisch und lecker mit selbst gemachtem Kokosjoghurt.

Zutatenliste

1. Schritt

130 ml	Rezept Joghurt aus Kokosmilch
--------	-------------------------------

2. Schritt

100 g	Avocado (Eigenbeschaffung)
35 g	Agavendicksaft (Eigenbeschaffung)
0,71 EL oder 10 g	Inulin
1,5 ml	Limettensaft (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Kokosjoghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Avocado schälen, entkernen und mit der Gabel zerdrücken, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Kokosjoghurt und Inulin unterrühren.
4. Nach Bedarf Agavendicksaft bzw. Apfelsüße und den Limettensaft hinzufügen.
5. Das Eis etwas süßer abschmecken, als es schlussendlich sein soll, da die Süße im Endprodukt weniger süß ist.
6. Die Masse in ein gefriertaugliches Gefäß füllen und ins Gefrierfach stellen.
7. Nach 30 Minuten heraus nehmen und kräftig umrühren. Auch die festgefrorenen Stellen vom Rand und Boden gut mit untermischen. Solange alle 30 Minuten wiederholen, bis das Eis seine endgültige Konsistenz erreicht hat. Dies kann 2 bis 3 Stunden dauern.
8. Das Eis kann nicht lange eingefroren bleiben, wenn es ohne Eismaschine hergestellt wird, da sich sonst Kristalle bilden und die cremige Konsistenz verloren geht.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100300
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	140 g
Signal Wort	Nein
Portionen	6
Package Amount	140.000000

Preise

2. Schritt



Limettensaft

CHF 0.00



Agavendicksaft

CHF 0.00



Avocado

CHF 0.00

Zubehör



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

CHF 8.45

- Exakte Temperaturmessung bis 100°C
- Extra lange 305mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
- Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
- Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
- Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr



Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

CHF 63.75

- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren

