



Vanilleeis



Zutaten:

100 g Cashewkerne
150 ml Haferdrink
40 ml Agavendicksaft
1 Stück Vanilleschote

Garnitur:

¼ Bund Melisse
40 g Himbeeren frisch



Cashewkerne vorbereiten:

1. Die Cashewkerne (100 g) in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen.
2. Eine Stunde einweichen lassen.
3. Danach abgießen und abtropfen lassen.

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Eingeweichte Cashewkerne mit Haferdrink (150 ml), Agavendicksaft (40 ml) und dem Mark der Vanilleschote (1 Stück) in einen Mixer (z. B. Thermomix) geben.
2. Einige Minuten pürieren bis die Masse glatt und cremig ist.
3. Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten kühl rühren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

1. Haferdrink (150 ml) in eine Würfelform einfrieren.
2. Eingeweichte Cashewkerne (100 g) mit allen Zutaten außer der eingefrorenen Hafermilch fein pürieren.
3. Sobald die Cashewkerne fein sind, die gefrorenen Hafermilch-Würfel hinzugeben und fein mixen.
4. Sofort anrichten und genießen oder in den Tiefkühler geben und für später aufheben.