



BioGourmet

Zutaten für 4-6 Portionen

2 Dosen Coconut Cream von
BioGourmet

Nach Belieben

1-2 TL Limettensaft von BioGourmet

1 EL Rohrohrzucker von BioGourmet

Cremiges Kokoseis – ganz ohne Zusätze

Dieses cremige Kokoseis wird ganz ohne Zusätze aus unserer vollmundigen Coconut Cream zubereitet. Nach Belieben kann das Eis noch mit einem Spritzer Limette. und etwas Süße verfeinert werden.

Zubereitung

Die Kokosmilch pur oder nach Belieben mit Limettensaft und Zucker abgeschmeckt in einen bereits gekühlten Eisbereiter geben. Darin unter ständigem Rühren 20-30 Minuten kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Sofort servieren und genießen!

Tipp: wer keinen Eisbereiter zur Hand hat, gibt die Mischung in einen geeigneten Behälter und friert sie über Nacht ein. Am nächsten Tag kann die Eismischung eine halbe Stunde vor dem servieren angetaut und in einem Hochleistungsmixer zur gewünschten Konsistenz verarbeitet werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte