Artikel vom 14.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:44 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kokos-mandeleis-am-stiel

Kokos-Mandeleis am Stiel



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

400 ml Kokosmilch

5 EL Mandelsplitter

2 EL Agavendicksaft

1 TL Vanilleextrakt

150 g Kuvertüre

1 EL Kokosöl

Außerdem: Eisformen mit Stiel

Zubereitung:

Kokosmilch, Agavendicksaft und Vanilleextrakt in einem Topf vermengen, auf kleiner Flamme erhitzen, bis sich alles gut verbunden hat. Die Eisförmchen befüllen, Stiele einsetzen und etwa 4 Stunden einfrieren. Für die Glasur die Kuvertüre über dem Wasserbad erwärmen, das Kokosöl einrühren und abkühlen lassen. Das Eis aus der Form lösen, mit der noch flüssigen Glasur übergießen und vor dem Aushärten mit Mandelsplittern bestreuen.

Marcel Jaxy