

Haselnußeis

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 T (1/2 Pk) Sojacreme
- 2 EL Haselnußmus
- 3 EL Ahornsirup (oder Obstdicksaft)
- 1 EL Margarine

- Margarine zerlassen.
- Mit den anderen Zutaten gründlich verrühren.
- Etwa eine Stunde einfrieren.
- Gründlich durchrühren.
- Weitere 45 Minuten einfrieren.
- Gründlich durchrühren.
- Einige Stunden oder über Nacht einfrieren.
- 20-30 Minuten antauen lassen.
- Grob mit einer Gabel zerkleinern.
- Mit dem Pürierstab gründlich pürieren, um die gebildeten Eiskristalle zu zerkleinern, dabei eventuell noch etwas Sojamilch zugeben.

Varianten: Natürlich können auch andere Nußmuse (Mandel-, Cashewkern-, Erdnußmus usw.) verwendet werden.

Tip: Statt der Sojacreme kann auch 1 T Sojamilch, mit 3 EL angerührter Maisstärke und den restlichen Zutaten aufgekocht, verwendet werden, mit der Sojacreme ist das Ergebnis jedoch noch etwas besser.

Hinweis: Das Eis kann auch einfach in der Eismaschine zubereitet werden.