

# Mandel Kokos Eis mit Beeren



- 120g weißes Mandelmus
  - 120ml Mandelmilch
  - 1 Vanille Schote
  - 1 gehäufter TL Kokoscreme
  - 1 gehäufter TL brauner Rohrzucker
  - 60g TK Beeren
  - 2 Tafeln helle Vegan
  - 500 ml Wasser
  - 2 TL Kokosöl
  - 4 EL Mandelsplitter
- Silikon Eisformen

1. Als Erstes das Mandelmus in eine Schüssel geben.
2. Nehmt euch als Nächstes die Vanille Schote und halbiert diese mittig der Länge nach.
3. Nun die Stumpfe Seite des Messers an die Innenseite ansetzen & mit leichtem Druck das Mark der Vanille heraus schaben.  
Tipp: Ihr könnt die ausgeschabten Schoten in Zucker einlegen (für Vanillezucker), wodurch sie komplett in Verwendung gebracht werden.
4. Das Vanillemark zu dem Mandelmus hinzugeben.
5. Die Kokoscreme ebenfalls hinzugeben und alles verrühren.
6. Als Nächstes die Mandelmilch in eure Masse unterrühren.
7. Nun den Rohrzucker mit einem Mörser oder Esslöffel zerkleinern.
8. Zwischendurch die Beeren mit einem Handstab oder im Mixer zerkleinern.
9. Den Zucker und die Beeren als Nächstes zu der Mandelmasse hinzugeben.
10. Der Nächste Schritt ist, die Eisstiele in die Eisform zu schieben.
11. Jetzt befüllt ihr die Eisformen mit der Mandelmasse.

12. Achtet darauf, die Form nicht bis zum Rand zu befüllen, sondern etwas Platz zu lassen.
13. Die Eisformen kommen nun für 8 Stunden ins Kühlfach.
14. Ein kleines Tablett (oder Teller) als Nächstes mit Frischhaltefolie umwickeln.
15. Das Eis nach 8 Stunden aus dem Kühlfach nehmen und aus der Form holen.
16. Nun das Eis auf das Tablett / den Teller legen und wieder kühl stellen.
17. Jetzt die Schokolade etwas klein schneiden.
18. Einen kleinen Topf mit Wasser auf mittlerer Stufe aufsetzen.
19. Die Schokolade in eine Schüssel geben und über dem Topf (Wasserbad) setzen.
20. Die Schokolade immer schön umrühren.
21. Sobald diese flüssig ist, das Kokosöl hinzugeben, umrühren und vom Topf nehmen.
22. In der Zwischenzeit die Mandelsplitter in einer kleinen Schüssel bereitstellen.
23. Sobald die Schokolade etwas abgekühlt ist, das Eis aus der Kühltruhe nehmen und mit der Schokolade begießen (Das Eis senkrecht über einer Schüssel nach unten halten).
24. Als Nächstes das Eis mit Mandelsplitter an der Oberseite & den Seiten bestreuen.
25. Zieht danach mit Hilfe eines Teelöffels dünne Schokoladen Linien quer über das Eis.