

Rezeptidee:

AVOCADO-EIS AUF KARAMELLISIRTER ANANAS

ZUTATEN:

250g Avocado-Fruchtmark (etwa zwei Avocados) | 150g Sojamilch o.ä. | 100g Sojasahne | 75g Agavendicksaft | 1EL Zitronen- oder Orangensaft | Mark von einer ¼ Vanilleschote | 1 Ananas | Zucker

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten (bis auf die Ananas und den Zucker) in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Masse anschließend (bestenfalls) über Nacht einfrieren. Sofern ihr eine Eismaschine da habt, könnt ihr natürlich auch diese benutzen. Dann die Ananas schälen, etwa 1cm dicke Scheiben abschneiden und den Strunk rund ausstechen. Dann pro Ananasscheibe 1EL Zucker und eine Alsan-Flocke (etwa 5g) in eine (Teflon-) Pfanne geben. Die Ananasscheibe bei starker Hitze von beiden Seiten goldgelb karamellisieren. Das Eis in der Mitte der Ananasscheiben anrichten.

