

Rezeptidee:

TONKABOHNEN SORBET

ZUTATEN:

200g Premium Datteln, 3 Limetten, 1 Tonkabohne, 10 Blatt Pfefferminze, 2 Blatt Basilikum, 20g Mandeln (unbehandelt), 200ml frisches Kokoswasser. Frische Beeren und Maracuja zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Die Datteln enthäuten und entsteinen. Die Limetten auspressen. Die Tonkabohne fein raspeln. Zusammen mit der Pfefferminze, dem Basilikum, den Mandeln und Kokoswasser in den Standmixer geben und solange mixen, bis alles schön cremig ist. Eine Stunde ins Gefrierfach stellen und dabei öfter mal durchrühren. Mit frischen Beeren und Maracuja garnieren.

