



Mini Kokos-Eis am Stiel

Erfrischendes Eis am Stiel mit der Alpro Soja-Joghurtalternative Natur mit Kokosnuss

Zubereitung

1. Soja-Joghurtalternative Natur mit Kokosnuss mit der Kokosnuss-Kochcrème Cuisine und dem Agavendicksaft, sodass eine cremige Masse entsteht. Diese sollte dick genug sein, um einen Eisstiel zu halten. Ist die Konsistenz zu flüssig, noch etwas von der Soja-Joghurtalternative Natur mit Kokosnuss hinzufügen.

2. Pistazien grob hacken und kurz in der Pfanne anrösten. Diese dann mit den Kokosraspeln vermischen und gleichmäßig in die Eisformen füllen.

3. Nun die cremige Masse auf die Nuss-Kokosraspelmischung in den Eisformen verteilen, jeweils einen Eisstiel in die Mitte der Masse platzieren und alles für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank gefrieren.

Viel Spaß beim Genießen!



8 Stück



10min



Zutaten

- 500 g Alpro Soja-Joghurtalternative Natur mit Kokosnuss
- 175 ml Alpro Kokosnuss-Kochcrème Cuisine
- 60 ml Agavendicksaft
- 10-15 Pistazien (gehackt und geröstet)
- 2 EL Kokosraspel
- 8 Eisformen oder Shot Gläser (als Form zu verwenden)
- 8 Eis-Stiele oder Holzspieße

Zubereitet mit

Natur mit Kokosnuss



Kokosnuss-Kochcrème Cuisine

