

Veganes Eis am Stiel / Mini Cashew–Magnum

6-8 Portionen

Zutaten

- 100g fairfood Cashews
- 80g fairfood Datteln
- 120 ml Wasser
- 1/4 Dose Kokosmilch
- Msp. Vanille
- Prise Salz
- 100g vegane Kuvertüre
- Einige fairfood Cashews zum Dekorieren



Zubereitung

1. Cashews und Datteln mindestens 6 Stunden in 120 ml Wasser einweichen.
2. Kokosmilch, Vanille und Salz zu den eingeweichten Cashews und Datteln geben, Wasser nicht abgießen.
3. Alles zu einer cremigen Masse mixen, in Eisformen füllen und 12 Stunden einfrieren.
4. Kuvertüre schmelzen, Cashews hacken. Kuvertüre zügig auf das Eis auftragen und mit gehackten Cashews bestreuen.
5. Sofort genießen oder einfrieren.

