



Blaubeereis (vegan)

 6 Portionen

Zutaten

375g Blaubeeren
250ml Kokosmilch
250g Hafercuisine
5 EL Ahornsirup
5 Spritzer Bio-Limettensaft
aus der Flasche

Tipp

Blaubeeren als Topping hinzufügen
und genießen!

Zubereitung

- Blaubeeren waschen, trockentupfen und in einen Mixer geben.
- Kokosmilch, Hafercuisine, Ahornsirup und Limettensaft hinzufügen und das Ganze 1-2 Minuten gut pürieren.
- Das Ganze in eine Eismaschine füllen und 40 Minuten lang cremig rühren lassen.
- Zum Schluss das Blaubeereis in eine Gefrierbox geben und in den Gefrierschrank stellen bis es fest ist.

