

Rezept

Kokoseis

Ein Rezept von Kokoseis, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 Limette | 1 Vanilleschote |
| 100 g Zucker | 1 Dose Kokosmilch (400 ml) |
| Kokosraspel zum Bestreuen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 6: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Limette unter dem heißen Wasserstrahl gut abrubbeln. Mit einem Tuch trockenreiben und die Schale ganz fein abreiben. Den Saft der Limette auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das schwarze Mark mit dem Messerrücken rauskratzen.
2. Den Zucker in einen Topf schütten und bei schwacher Hitze erwärmen, bis er flüssig wird. Dabei immer mal wieder durchrühren, damit er gleichmäßig schmilzt. Kokosmilch dazuschütten und kräftig aufkochen lassen.
3. Limettenschale, -saft und Vanillemark unterrühren, lauwarm werden lassen. Das Ganze in eine Metallschüssel gießen und für ungefähr 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.
4. Während dieser Zeit immer mal wieder daran denken, die Schüssel aus dem Fach zu holen und die Masse gut durchzurühren. Dann gefriert sie viel gleichmäßiger und es gibt nicht so große Eiskristalle.
5. Das Eis ungefähr 15 Minuten vor dem Essen aus dem Gefrierfach nehmen, sonst ist es zu hart. Mit dem Eisportionierer zu Kugeln formen und in Schälchen füllen. Mit den Kokosraspeln bestreuen.