Rezept

Lucuma-Eis

Ein Rezept von Lucuma-Eis, am 12.10.2024

Zutaten

- **250 g** Cashewnusskerne
- **200 g** Agavensirup
- **60 g** Lucumapulver
- **100 g** Kokosöl
- **250 ml** Orangensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Cashewnusskerne in kaltem Wasser mindestens 2 Std. (besser 12 Std. über Nacht) einweichen. Die Cashewnusskerne in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

2. Das Kokosöl in einem Topf zerlassen. Mit Cashewnusskernen, Agavensirup, Orangensaft und Lucumapulver in einen Hochleistungsmixer geben und fein pürieren.

3. Die Masse in eine Schüssel füllen und ca. 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Sobald die Masse beginnt fest zu werden, häufiger umrühren. Oder die Eismasse in eine Eismaschine geben und in ca. 30 Min. gefrieren lassen.