

Rezept

Veganes Mandeleis

Ein Rezept von Veganes Mandeleis, am 23.04.2024

Zutaten

150 g Mandelmus	150 g Dulce de Leche (siehe Rezept-Tipp)
100 ml Sojamilch	200 ml aufschlagbare Sojasahne
1 Pck. Sahnfestiger (bei Bedarf; Packungshinweis der Sahne beachten)	80 g brauner Rohrzucker
	80 g Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Mandelmus, 100 g Dulce de Leche und die Sojamilch verrühren. Die Sojasahne mit den Quirlen des Handrührgeräts leicht schaumig schlagen. Sahnfestiger (falls verwendet) dazugeben und weiterschlagen, bis die Sahne steif und schaumig ist. Die Sahne unter die Mandelmasse rühren und die Mischung in der Eismaschine nach Geräteanweisung gefrieren lassen.
2. Inzwischen für den Krokant den Zucker in einem Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Mandelstifte untermischen. Die Mischung auf ein Blech mit Backpapier geben, glatt streichen und auskühlen lassen. Die ausgehärtete Karamellmasse mit einem Messer grob hacken.
3. Die Eismasse in eine Schüssel umfüllen. Zunächst das Mandelkrokant mischen, dann die übrige Dulce de Leche unterheben, sodass Karamellstreifen sichtbar bleiben. Das Eis 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen und dann servieren.