

Rezept

# Anko-Kokos-Eiscreme

Ein Rezept von Anko-Kokos-Eiscreme, am 29.04.2024

## Zutaten

### Für die Eiscreme:

**275 g** Kokosmilch (70-90 % Kokosanteil)

**1 EL** Limettensaft

$\frac{1}{4}$  frisch geriebene Tonkabohne

**125 g** süße rote Adzuki-Bohnenpaste  
Adzukibohnenpaste (»Anko«; Asialaden)

Salz

### Außerdem:

**20 g** grüne Pistazienkerne

**1** reifer Pfirsich

**1 Stängel** Minze

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für die Eiscreme Kokosmilch, süße Bohnenpaste, Limettensaft, 1 Prise Salz und geriebene Tonkabohne in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Masse in die Eismaschine (keine Eismaschine? siehe Step 2) füllen und in 25-30 Min. zu Eiscreme verarbeiten. Die Eiscreme bis zum Servieren in eine TK-Box füllen und im Tiefkühler aufbewahren.
- 2.** Wer keine Eismaschine hat, füllt die Masse in eine Metallschüssel und stellt diese in den Tiefkühler. Die Masse alle 20-30 Min. sorgfältig umrühren, damit sich keine Kristalle bilden. Das Gefrieren kann 4-6 Std. dauern. Für ein besonders cremiges Eis die fast gefrorene Masse mit dem Pürierstab pürieren und nochmals 20-30 Min. gefrieren lassen.
- 3.** Ca. 15 Min. vor dem Servieren die Eiscreme aus dem Tiefkühler holen. Die Pistazienkerne grob hacken. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Pfirsichhaut vorsichtig abziehen. Den Pfirsich halbieren, entkernen und die Hälften in Spalten schneiden. Die Eiscreme auf zwei Teller oder Schalen verteilen und mit Pistazien, Minzeblättchen und Pfirsichspalten anrichten.