

Rezept

Avocado-Schoko-Dessert

Ein Rezept von Avocado-Schoko-Dessert, am 14.04.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------|----------------------------------------|
| 1 Vanilleschote | 1 Avocado |
| 2 EL Agavendicksaft | 2 EL stark entöltes Kakaopulver |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem kleinen, spitzen, scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

2. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben.

3. Das Avocadofruchtfleisch mit Vanillemark, Agavendicksaft, Kakaopulver und 1 Prise Salz in einem hohen Rührbecher pürieren, bis eine zarte Creme entsteht.

4. Die Creme für 1 Std. in den Kühlschrank stellen, auf zwei Schälchen verteilen und kalt servieren.