

## Rezept

# Geschichtetes Eiskonfekt

Ein Rezept von Geschichtetes Eiskonfekt, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>100 g</b> vegane Zartbitter-Schokolade	<b>25 g</b> Erdnussmus
<b>60 g</b> Kokosöl	grobes Meersalz
<b>100 g</b> Erdnussbutter (smooth)	<b>3 EL</b> Ahornsirup
<b>100 g</b> Himbeeren	

### Außerdem

- 24** Silikon-Eisförmchen (ersatzweise 24er-Mini-Muffinform aus Silikon)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 7 g F, 2 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Erdnussmus, 25 g Kokosöl und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen einrühren. Die Schoko-Erdnuss-Mischung auf die Förmchen verteilen und im Kühlschrank in ca. 30 Min. fest werden lassen.
2. Inzwischen das übrige Kokosöl (35 g) schmelzen und mit Peanut Butter und 1 EL Ahornsirup verrühren. Die Mischung als zweite Schicht in die Förmchen füllen und erneut ca. 30 Min. kühlen.
3. Die Himbeeren bei Bedarf waschen und trocken tupfen. Dann mit dem restlichen Ahornsirup (2 EL) pürieren. Das Himbeerpüree als dritte Schicht in die Förmchen füllen. Das Eiskonfekt im Tiefkühlfach ca. 30 Min. anfrieren lassen. Herausnehmen, die Förmchen mit der Hand anwärmen, das Konfekt herauslösen und servieren.