

Rezept

Kiwi-Schnitten

Ein Rezept von Kiwi-Schnitten, am 06.05.2024

Zutaten

100 g Mandeln

100 g Sahne

2 EL Ahornsirup

125 g getrocknete Datteln (entsteint)

100 g Kokos-Joghurtalternative

2 Kiwis

Außerdem

flache Form (11 x 17 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**
Ca. 200 kcal, 13 g F, 3 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen. Mandeln und Datteln in einem Standmixer fein zerkleinern. Die Mandel-Dattel-Masse gleichmäßig in der Form verteilen und zu einem Boden festdrücken.
2. Die Sahne in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Kokosjoghurt und Ahornsirup langsam untermischen. Die Masse auf dem Boden verstreichen. Die Kiwis schälen und pürieren. Das Püree mit einem Teelöffel auf der Sahne-Joghurt-Creme verteilen und gleichmäßig verstreichen. Die Form ca. 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen, bis das Eis durchgefroren ist.
3. Die Form aus dem Tiefkühlfach nehmen, das Eis mit dem Backpapier aus der Form heben und auf ein Küchenbrett setzen. Das Eis kurz antauen lassen, dann in 8 Stücke schneiden. Je 2 Schnitten auf vier Desserttellern anrichten und servieren.