

Rezept

Mango-Kokos-Eis

Ein Rezept von Mango-Kokos-Eis, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 kleine reife Mango | 1 Bio-Limette |
| 2 EL Puderzucker | 130 g Kokosjoghurt |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln (es sollten ca. 200 g Mangowürfel sein). Die Würfel in ein gefriertaugliches verschließbares Plastikgefäß geben und mindestens 4 Std. gefrieren lassen, bis sie ganz durchgefroren sind. Die Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Die gefrorenen Mangowürfel im Mixer mit Puderzucker, 1 TL Limettenschale und 1-2 EL Limettensaft fein pürieren, dann mit Kokosjoghurt zu einer geschmeidigen Masse rühren.
3. Die Eismasse in Förmchen füllen und ca. 1 Std. gefrieren lassen.