

Rezept

# Veganes Eis am Stiel mit Kekskrümel

Ein Rezept von Veganes Eis am Stiel mit Kekskrümel , am 28.06.2026

## Zutaten

- 100 g** vegane Kakao-Doppelkekse mit Cremefüllung    **1 kleine Dose** Kokosmilch (200 ml)  
**50 g** vegane Kokos-Joghurtalternative    **1 EL** braunes Mandelmus  
**6** Eisförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 11 g F, 5 g EW, 29 g KH

## Zubereitung

1. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes zerkleinern.

---

2. Die Kokosmilch kräftig schütteln und mit dem Kokosjoghurt in einen hohen Rührbecher geben. Mit den Rührbesen des Handrührgeräts 2 Min. aufschlagen. 60 g Kekskrümel dazugeben und kurz unterrühren.

---

3. Die Masse in Eisförmchen füllen. Die restlichen Kekskrümel (40 g) mit dem Mandelmus und 1 EL Wasser glatt rühren und die Eisförmchen damit vorsichtig auffüllen. Die Stiele fixieren. Im Tiefkühlfach mindestens 4 Std. gefrieren lassen.