

## Rezept

# Veganes Mini-Magnum mit Erdnussmus

Ein Rezept von Veganes Mini-Magnum mit Erdnussmus, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Cashewkerne	<b>200 ml</b> Pflanzencreme
<b>1 TL</b> gemahlene Vanille	<b>3-4 EL</b> Ahornsirup (je nach gewünschter Süße)
<b>3 EL</b> flüssiges Kokosöl	<b>1 gestrichener TL</b> Xanthan (nach Belieben; Onlinehandel oder Reformhaus)
<b>1-2 EL</b> Erdnussmus	<b>150 g</b> vegane Zartbitter-Schokolade
<b>6-8</b> Eisförmchen	<b>6-8</b> Holzstäbchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 26 g F, 7 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Die Cashewkerne über Nacht in kaltem oder 30 Min. in heißem Wasser einweichen. Das Einweichwasser abgießen und die Cashewkerne kalt abspülen. Die Cashewkerne mit der Pflanzencreme, der Vanille, Ahornsirup und dem flüssigen Kokosöl in einen Hochleistungsmixer geben und so lange mixen, bis die Masse ganz glatt ist. Nach Belieben das Xanthan untermischen.
2. Die Hälfte der Masse in die Eis-am-Stiel-Behälter füllen, in die Mitte je 1 TL Erdnussmus geben. Dann die restliche Eismasse darauf verteilen, je 1 Holzstäbchen hineinstecken und die Mini-Magnum mind. 4-5 Std., besser über Nacht, tiefkühlen.
3. Wenn das Eis gefroren ist, die Schokolade in einer kleinen Metallschüssel über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Eis kurz in der Schokolade wenden, abtropfen lassen und direkt genießen oder bis zum Verzehr tiefkühlen.