

ERDBEER-KOKOS-EIS

Schwierigkeit: einfach / ca. 0 Min. Arbeitszeit

Was gibt es besseres als Erdbeeren im Sommer zu naschen? Erdbeereis im Sommer zu naschen und zwar mit Kokos! Die Kombination schmeckt nach Urlaub und guter Laune und ist super erfrischend.

ZUTATEN

ca. Zutaten für 8-10 Stück

30 gr Kokosflocken

500 gr Erdbeeren

2,5 EL Apfelsüße

Saft von ½ Limone

400 ml Kokosmilch (1 Dose)

Eisform

Tasse(n) eventuell Holzstiele



ZUBEREITUNG

Die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen und den Stielansatz entfernen. In einen kleinen Topf geben und mit eineinhalb Esslöffeln Apfelsüße bei mittlerer Hitze unter Rühren fünf bis zehn Minuten köcheln lassen.

Vom Saft der Limone zwei Teelöffel Saft abnehmen und aufheben, den Rest mit den Erdbeeren fein pürieren. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Kokosmilch mit den gerösteten Kokosflocken, einem Esslöffel Apfelsüße und den aufgehobenen 2 Teelöffeln Limonensaft ebenfalls pürieren.

Das Erdbeerpüree und das Kokospüree abwechselnd in Eisformen geben (evtl. mit Holzstielen versehen) und mindestens fünf bis sechs Stunden gefrieren lassen.

