REZEPT FÜR NEKTARINENEIS MIT KOKOSKERN | SWEETFAMILY

NEKTARINENEIS MIT KOKOSKERN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Stück | 40 Min. | + Gefrierzeit

ZUTATEN

500 g	reife Nektarinen
Saft von 1	Zitrone
130 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
150 ml	Kokosmilch
abgeriebene Schale und Saft von 1	Bio-Limette
20 g	weiße Schokolade
	Außerdem:
4	Holz-Eisstiele

ZUBEREITUNG

321	1	56	8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Nektarineneis zubereiten und anfrosten:

1. 4 dickwandige Tassen (à ca. 200 ml) im Gefrierschrank vorkühlen. Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch grob würfeln. Mit Zitronensaft und 70 g 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Mixbecher 45 Sekunden pürieren. Fruchtpüree auf die vorgekühlten Tassen verteilen. 2 Stunden im Gefrierschrank anfrieren lassen (das Innere soll noch weich bleiben).

Kokoskern zubereiten und einfüllen:

2. Kokosmilch, Limettenschale und -saft und 60 g 1-2-3 Fruchtaufstrich 45 Sekunden pürieren. Schokolade grob hacken und unterrühren.

3. Angefrorenes Nektarineneis aus dem Gefrierschrank nehmen. Inneres, weiches Fruchtpüree mit einem kleinen Löffel herauskratzen und beiseite stellen. Kokoscreme in die Mulden verteilen und ca. 30 Minuten tiefkühlen. Beiseite gestelltes Nektarinenpüree wieder darauf verteilen und glatt streichen. Je 1 Holzstiel hineinstecken und mindestens 3 Stunden ganz durchgefrieren lassen.

Eis servieren:

4. Tassen kurz in heißes Wasser halten. Eis herauslösen und sofort servieren.