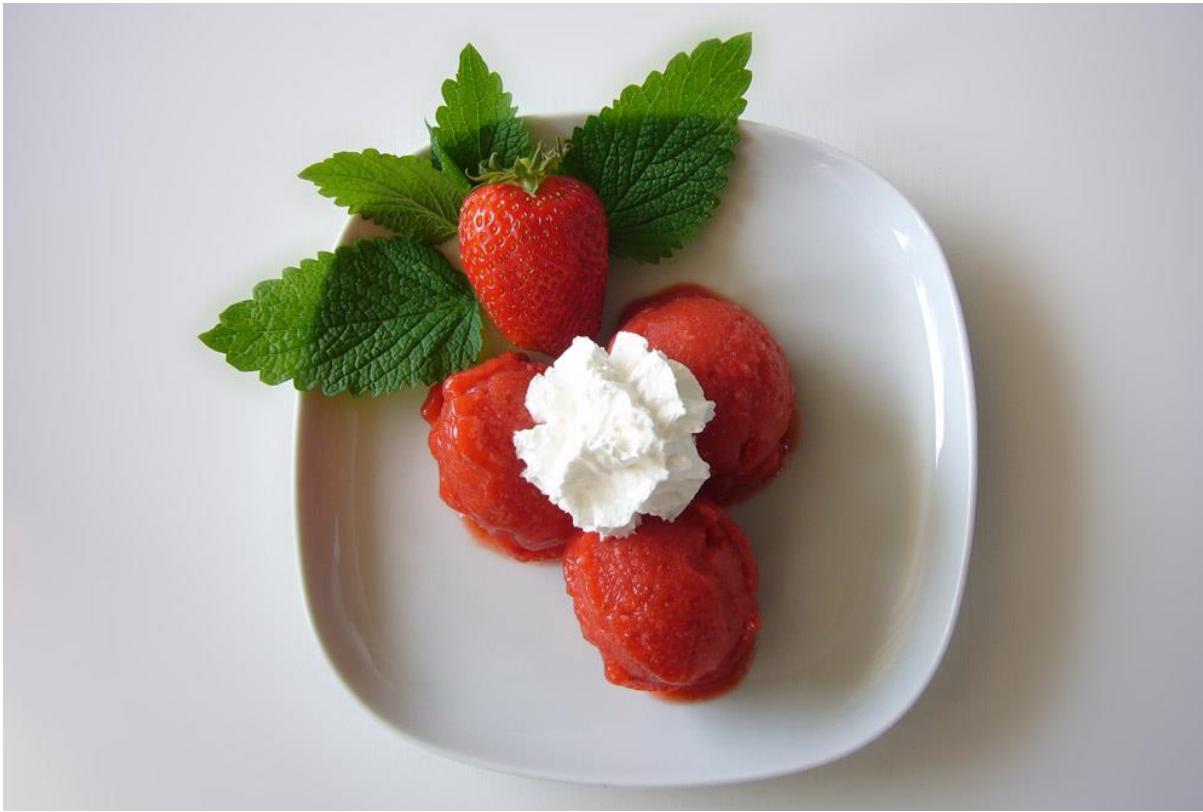


Eiskalte Erdbeerträume

GLUTEN-, LAKTOSE- UND MILCHEIWEISSFRE

Erdbeersorbet



Zutaten für 4 Personen:

4 große Tassen Erdbeeren
1 Tasse Erdbeer- oder dunkler Obstsaft
3-4 Esslöffel Agavendicksaft (je nach Süße)

Garnitur:

Reis- oder Sojaschlagsahne
Minze

Nur für Erwachsene:

1-2 Esslöffel Erdbeerlikör oder Erdbeerschnaps

Zubereitung:

Die frischen Erdbeeren waschen, vierteln und mindestens 3-5 Stunden im Gefrierfach frosten.
Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.
Achtung: Bei Verwendung einer Haushaltsküchenmaschine die Zutaten etwas antauen lassen (halbgefroren).

Tipp:

Die Konsistenz kann mit veganem Sauer- oder Süßrahm verfeinert werden.
Falls das Sorbet zu flüssig wird, nochmals ins Gefrierfach stellen.

Erdbeer-Eiscreme



Zutaten für 4 Personen:

800 ml Mandel Cuisine, alternativ Reis oder Soja

100 g Puderzucker

1 Vanilleschote

200 ml tiefgefrorene Erdbeeren

Eventuell Ahornsirup zum Süßen

Garnitur: Reissahne

Zubereitung:

Die Cuisine frostet.

Alle Zutaten in einem starken Mixer pürieren, mit Reissahne garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit

© Rezepte und Fotos: Rosemarie Holzer