



Vegane Mini-Magnum Eiscreme-Variationen



Zubereitung

1. Zunächst die Füllungen zubereiten. Für die Schokocreme und das Dattel-Erdnuss-Karamell alle jeweiligen Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und glattmixen. Dann zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Blaubeer-Chia-Füllung die gefrorenen Beeren in einem Topf erhitzen. Wenn sie aufgetaut sind, vom Herd nehmen und kurz für wenige Sekunden in einem Mixer pürieren. Anschließend zusammen mit dem Ahornsirup und den Chiasamen zurück in den Topf geben und gut verrühren. Beiseitestellen, damit die Samen quellen können.

Zutaten

Für 8 Eis am Stiel

Für die Vanille-Eiscreme:

60 g Cashewkerne (über Nacht in Wasser eingeweicht)
120 ml Kokoscreme
1 TL Vanilleextrakt oder gemahlene Vanille
30 ml Ahornsirup

Toppings:

je 1 Tafel iChoc White Vanilla, Classic, White Nougat Crisp und Super Nut

Außerdem:

1 - 2 kleine Eis-am-Stiel-Formen für isg. 8 Eis (kleine Magnum Form)
8 Holzstäbchen

Für die Füllungen:

Blaubeer-Chia-Füllung:

60 g gefrorene Blaubeeren
1 TL Ahornsirup
1 EL Chiasamen

Dattel-Erdnuss-Karamell:

5 entsteinte Medjool-Datteln
1 TL Erdnussbutter
80 ml Pflanzendrink
¼ TL Vanilleextrakt oder gemahlene Vanille
1 Prise Meersalz

Vegane Schokocreme:

60 g geröstete Haselnüsse
1 EL Backkakao
30 ml Ahorn- oder Dattelsirup
60 ml Kokoscreme
1 Prise Meersalz

Passionsfrucht-Füllung:

2 Passionsfrüchte
1 TL Ahornsirup (optional)

- 3.** Für die Passionsfrucht-Füllung das Fruchtfleisch aus beiden Früchten auslöffeln und nach Wunsch noch mit Ahornsirup süßen.
- 4.** Nun die Eiscreme herstellen. Dazu alle Zutaten wiederum in einen Hochleistungsmixer geben und verrühren, bis eine cremig-glatte Masse entstanden ist.
- 5.** Die Eis-am-Stiel-Formen nach Wunsch $\frac{1}{2}$ - bis $\frac{3}{4}$ - voll mit der Eiscreme-Masse befüllen. Die Holzstäbchen hineinstecken und die Masse glattstreichen. Die Stäbchen müssen komplett bedeckt sein. Dann für eine Stunde ins Eisfach stellen.
- 6.** Wenn das Eis fest ist, je zwei Eisförmchen mit einer Schicht gleicher Füllung bedecken, sodass 8 Eis am Stiel in 4 Geschmacksrichtungen entstehen (2 je Sorte). Zurück ins Eisfach stellen, bis die Füllung fest ist.
- 7.** Währenddessen die Schokoladen einzeln im Wasserbad schmelzen. Nun die unterschiedlichen Eis am Stiel nach Belieben in eine passende Schokoladensorte tauchen. Auf ein Gitter setzen und zum Festwerden für ein paar Minuten zurück ins Eisfach stellen.
- 8.** Auf Wunsch können die fertigen Eis-am-Stiel nun noch mit einer jeweils anderen Schokoladensorte, Streuseln o. Ä. verziert werden. Anschließend wieder im Eisfach fest werden lassen.
- 9.** Im Eisfach lagern und 1 - 2 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.