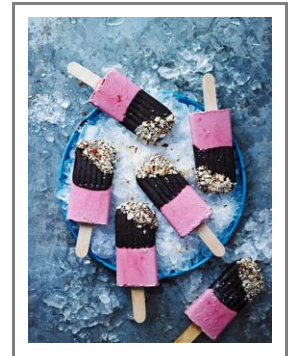




you are what you create.



REZEPTSERVICE

Bildnummer: 12508824

Rezeptnummer: R1168878

Rhabarber-Balsamico-Stieleis mit Schokolade und Mandeln (vegetarisch)
(Für 6 Stück)

Zubereitungszeit: 30 min

Backen ca.: 15 min

Gefrieren ca.: 3 h 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für das Eis:

330 g Rhabarber

1 Vanilleschote

1 EL Crema di balsamico

1 EL Ahornsirup

400 ml Kokosmilch

90 g Honig

Für den Schokoladenguss:

100 g Kokosöl

2 EL Kakaopulver

1 TL Vanilleextrakt

2 TL Ahornsirup

80 g gehackte Mandeln, ungeschält

Zubereitung:

Den Backofen auf 185°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs ein-, aber nicht durchschneiden und das Mark herauskratzen. Den

Die Rezepte sind Vorlagen, welche nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt wurden. Für das Gelingen der Gerichte kann keine Haftung übernommen werden.



you are what you create.

Rhabarber auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Vanillemark, -schote, Crema di balsamico und Ahornsirup darüber verteilen und das Blech für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben. Herausnehmen, die Vanilleschote entfernen und den Rhabarber abkühlen lassen. Vom Blech nehmen, den Rhabarber zusammen mit Ahornsirup, Kokosmilch und Honig in einem Mixer so fein wie möglich mixen.

Die Eismasse in eine 6-er-Silikon-Stieleis-Form gießen und für ca. 35-40 Minuten anfrieren lassen. Dann Holzstiele einstecken und das Eis in weiteren 3 Stunden durchfrieren lassen.

Für den Schokoladenguss das Kokosöl in eine Metallschüssel geben. Kakaopulver, Vanilleextrakt und Ahornsirup dazu geben und alles über einem heißen Wasserbad vorsichtig erwärmen, dabei die Zutaten verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Von der Hitze nehmen.

Ein kleines Blech mit Backpapier belegen und im Gefrierfach kühl stellen. Das Eis herausnehmen, einzeln aus den Formen lösen, bis zur Hälfte in den Schokoladenguss tauchen und die Spitze schräg in die gehackten Mandeln tauchen. Auf das vorgekühlte Blech geben und für etwa 10 Minuten zurück ins Gefrierfach stellen bis der Guss fest ist. Herausnehmen und servieren.

Die Rezepte sind Vorlagen, welche nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt wurden. Für das Gelingen der Gerichte kann keine Haftung übernommen werden.