



RAFFAELLO EIS

ALMOND COCONUT ICE CREAM

Zutaten 500g Skyr 200ml Kokosmilch 3 EL Agavendicksaft 3 EL weißes Mandelmus 1 TL Vanilleextrakt Prise Salz 150g geschälte Mandeln 150g Kokoschips	Ingredients 2 cups skyr 1 cup coconut milk 3 tbsp agave syrup 3 tbsp white almond spread 1 tsp vanilla extract Pinch of salt 1 cup peeled almonds 1 cup coconut chips
---	--

Wenn du keine Eismaschine haben solltest, kannst du das Eis natürlich auch einfach direkt nach dem Mischen ins Gefrierfach geben, aber es kann passieren, dass es einfach nicht so cremig wird

If you don't have an ice cream maker you can of course just mix the ice cream and freeze immediately, but it might be that it won't be as creamy

Zubereitung

1. bis auf Mandeln und Kokoschips alle Zutaten miteinander vermischen und in die Eismaschine geben, bis sich ein cremiges Eis ergibt
2. in der Zeit die Mandeln und Kokoschips grob hacken und in einer Pfanne anrösten und auskühlen lassen
3. das Eis in einen Gefriercontainer portionieren, Mandelmus so viel du willst in das Eis einmarmorieren und Mandeln und Kokoschips auf der Oberfläche verteilen
4. einfrieren, vor dem Verzehr ca 20 min zimmerwarm stellen und dann ganzen Container aufessen

Instructions

1. **except for almonds and coconut chips, combine all ingredients, place in ice cream maker and churn until a smooth texture forms**
2. **in the meantime, coarsely chop almonds and coconut chips, roast in a pan and let cool off**
3. **portion ice cream into an airtight container and swirl in as much white almond spread as you like and sprinkle surface with almonds and coconut flakes**
4. **freeze, take out 20 min before serving, eat up entire container**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

