



VEGANES KOKOS EIS

VEGAN COCONUT ICE CREAM

Einfüllform für Eis am Stiel / **Popsicle form**

Eismaschine (aber auch ohne möglich) / **ice cream maker (but possible without)**

Zutaten	Ingredients
1 Dose Kokosmilch (vollfett)	1 can coconut cream
30g Zucker	1/4 cup sugar
Prise Salz	pinch of salt
1 TL Vanilleextrakt oder -paste	1 tsp vanilla extract or paste
1 TL Kokossirup	1 tsp coconut syrup
250g vegane dunkle Schokolade	1 cup dark vegan chocolate
Sonnenblumenöl	vegetable oil

Zubereitung **mit** Eismaschine

1. den Behälter der Eismaschine mindestens 24 Stunden oder länger einfrieren
2. mit einem Stabmixer alle Zutaten cremig aufschlagen
3. die Masse für circa 30 min in die Eismaschine geben
4. die cremige Masse in die Eisförmchen portionieren oder die gesamte Masse in Tupper befüllen und mindestens 24 Std frieren lassen
5. über einem Wasserbad mit einem TL Öl die Schokolade schmelzen und die Schokolade über dem Wasserbad lassen
6. die gefrorenen Eis am Stiel kopfüber in die heiße Schokolade tauchen und sofort wieder einfrieren (du kannst ein Fach deines Gefrierfachs dafür mit Backpapier auslegen)
7. wenn die Schokolade angefroren ist, gebe ich mein Eis am Stiel in Gefrierbeutel
8. für den Fall, dass du die Tupper-Variante machst, portioniere zwei Kugeln und sprengel lauwarmer Schokolade darüber

Zubereitung **ohne** Eismaschine

1. mit einem Stabmixer alle Zutaten cremig aufschlagen
 2. die Masse sofort in Tupper oder Eis am Stiel Form portionieren und einfrieren (eine Eismaschine bewahrt Eis davor kristallig zu werden, aber es funktioniert bei diesem Rezept auch wirklich gut ohne Maschine)
- restlichen Schritte identisch zu mit Maschine

Instructions *with* ice cream maker

1. place ice cream bowl in the freezer 24 hrs prior
2. combine all ingredients in a blender
3. pour mixture into frozen ice cream maker bowl and churn for 30 min
4. transfer the cream mixture to popsicle form or an ice cream container and freeze over night
5. melt chocolate with 1 tsp of oil over a waterbath and leave bowl over waterbath once melted
6. dip the frozen popsicles into hot chocolate and place in freezer again (you can line one compartment in your freezer with parchment and place them on there)
7. once chocolate is frozen, I transfer the popsicles to a zip lock bag
8. in case you put ice cream in a container, take two scoops of ice cream and sprinkle with lukewarm chocolate

Instructions *without* ice cream maker

1. combine all ingredients in a blender
 2. transfer the cream mixture to popsicle form or an ice cream container and freeze over night (an ice cream maker prevents the ice cream from crystalizing, but this recipe really works fine without)
- remaining steps identical to with ice cream maker

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!