

fruchtiges Kiwi-Bananen-Avocado-Kokos-Eis trifft cremig-knuspriges Joghurt-Orangen-VERPOORTEN-Eis

Zutaten

für 4 normalgroße Eis am Stiel (Rezept ohne Eismaschine)

1. Schicht:

- 1 reife Banane
- 1/2 Avocado
- 2 Kiwis
- 2 EL Kokosmilch

2. Schicht:

- 100 g Joghurt
- Saft 1/2 Orange
- 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 EL Agavendicksaft
- 32 Schokokugeln

Außerdem:

- hohes Rührgefäß
- Pürierstab
- Silikonform für 4 Eis (liegend)
- 4 Eisstiele

Zubereitung

Die Banane, die halbe Avocado und die Kiwis schälen. Von einer Kiwi vier 0,5 cm Scheiben abschneiden und beiseite legen. Alles in kleine Stücke schneiden und mit der Kokosmilch in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab pürieren und 10 Min. ruhen lassen. In jede Eisform eine Kiwischeibe legen und bis zur Hälfte mit dem Bananen-Avocado-Kiwi-Kokos-Püree auffüllen. Die Eisstiele reinstecken und für 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Joghurt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Orangensaft und Agavendicksaft mit einem Löffel verrühren. Schokokugeln auf die 4 Formen verteilen und die Joghurt-VERPOORTEN-Orangen-Mischung bis zum Rand in die Eisform gießen. Für 5 Stunden ins Kühlfach stellen. Anschließend aus der Form lösen und genießen.



[Link zum Rezept: fruchtiges Kiwi-Bananen-Avocado-Kokos-Eis trifft cremig-knuspriges Joghurt-Orangen-VERPOORTEN-Eis](#)