



Walnusseis mit Fruchtleder

ZUM GENIESSEN

Beerensorbet

Zutaten: eine Packung Tiefkühl-Beeren (Heidelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren)
 2–3 reife Bananen
 2 EL Honig
 ein guter Schuss Rapsöl
 nach Bedarf: eine Prise Vanillepulver
 ein Glas warmes Wasser
 zur Dekoration: Minzblätter
 frische Beeren

So wird's gemacht:

Geben Sie die Tiefkühl-Beeren, die Bananen, den Honig und das Rapsöl in den Mixer und zerkleinern Sie alles, bis eine homogene cremige Konsistenz erreicht ist. Geben Sie die Masse in die Eismaschine oder lassen Sie sie im Tiefkühler unter mehrfachem Umrühren anfrieren. Füllen Sie das Beerensorbet in kleine flache Champagnerschalen und dekorieren Sie es mit Minzblättern oder frischen Beeren.

Erdbeereis

Zutaten: 300 g frische reife Erdbeeren (mit oder ohne Blätter)
 100 g Bananen
 2 EL Honig
 ein guter Schuss Rapsöl
 nach Bedarf: eine Prise Vanillepulver

So wird's gemacht:

Zerkleinern Sie alles mit dem elektrischen Pürierstab und füllen Sie danach die Masse in eine Eismaschine oder in kleine Eis-Schleckformen, die Sie einfrieren. Durch das Umrühren in der Eismaschine erhält das Eis eine besonders cremige Konsistenz.

Schokoladeneis

Zutaten: 1 reife Kokosnuss
 1–2 saftige Orangen
 1–2 EL Kakaopulver
 1–2 EL Honig
 wahlweise: Vanillepulver

So wird's gemacht:

Für das Schokoladeneis verwenden Sie die bei der Herstellung des *Kokoskuchens* gewonnene *Kokossahne* (siehe Rezept S. 398).

- Füllen Sie die Kokossahne in ein schmales Gefäß und fügen Sie je nach Geschmack Kakao- und Vanillepulver sowie etwas Honig für die Süße hinzu.
- Pürieren Sie alles mit dem Stabmixer.