



Selbstgemachtes Spekulatiuseis mit Birnenragout

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cashewkerne	250 g
Agavendicksaft	10 EL
Kokosnussöl	2 EL
Mandeldrink	100 ml
Kokosnussmilch	400 g
Vanillinzucker	2 TL
Meersalz	
Spekulatius	10 St.
Margarine, vegan	50 g
Birnen	2 St.
Zimt	1 TL
Weißwein, lieblich	30 ml
Kardamom, gemahlen	
Lebkuchengewürzmischung	1 TL
Sternanis	1 St.

Zubereitung

1. In einer Schüssel Cashewkerne mindestens ca. 30 Min. in heißem Wasser einweichen. Anschließend abtropfen lassen.
2. In einem Topf 8 EL Agavendicksaft, Kokosnussöl und Cashewkerne für ca. 2–3 Min. auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit Mandeldrink und Kokosnussmilch ablöschen. 1 TL Vanillinzucker und 1 Prise Salz zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. Masse in eine Eismaschine geben, ca. 30 Min. gefrieren lassen. In einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz die Spekulatiuskekse zerkleinern und in die Eismaschine geben. Masse nochmal ca. 30 Min. gefrieren lassen.
4. Für den Birnensalat Margarine in einer Pfanne zerlassen. Birnen schälen, entkernen und würfeln, dann in der Margarine hellbraun anrösten. Dabei öfters umrühren, damit sie nicht anbrennen. 1 Prise Zimt, 1 TL Vanillezucker 2 EL Agavendicksaft hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Selbstgemachtes Spekulatiuseis mit Birnenragout servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	975 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	67 g