



Veganer Milkshake mit Vanilleeis

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeldrink	850 ml
Sojaghurt	400 g
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Agavendicksaft	4 EL
Cream Cookie	15 St.
Schokolade, Zartbitter	100 g
Veganes Vanilleeis	8 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	4 TL
Mini-Donut	4 St.

Zubereitung

1. In einem hohen Gefäß 800 ml Mandeldrink, Sojaghurt, 4 EL Zitronensaft, Vanillinzucker, Agavendicksaft und 8 Cream Cookies vermischen. Mit einem Stabmixer ca. 3 Min. mixen.
2. Schokolade grob hacken. In einem Topf 50 ml Mandeldrink auf mittlerer Stufe erhitzen und Schokolade zugeben. So lange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat und eine homogene Sauce entstanden ist.
3. Restliche Cookies mit den Händen grob zerkleinern. Milkshake in 4 hohen Gläsern anrichten, Vanilleeis portionieren. Flüssige Schokoladensauce darübergeben und mit zerbröselten Cream Cookies und Schokoladenstreuseln dekorieren. Donuts anlegen und mit Strohalm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	883 kcal
Kohlenhydrate	109 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	42 g