

# Basisches Avocado-Kokos-Eis

MIT PISTAZIEN

## ZUTATEN

- 1-2 Zitronen (80 – 100 ml Saft)
- 2 Avocados  
(ca. 200 g Fruchtfleisch)
- 400 ml Kokosmilch
- 100 g Ahornsirup
- 100 g Agavendicksaft
- 1 Prise Steinsalz
- 25 g Pistazien, gehackt



## ZUBEREITUNG

Zitronen pressen.

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen und in ein hohes, großes Gefäß geben.

Zitronensaft und alle weiteren Zutaten – bis auf die Pistazien – zufügen und alles pürieren.

Nach dem Pürieren die Pistazien unterheben.

Wer keine Eismaschine besitzt, friert die Masse in kleinen Portionen ein.

15 Minuten vor dem Verzehr das Eis aus dem Tiefkühlfach nehmen und in einer Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab aufschlagen.

Wer Kokos nicht mag, nimmt Mandel- oder Hafercuisine.

*Guten Appetit!*