

Kokoseis

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Dose (400ml) Kokosmilch
1 Pk Vanillezucker
2 EL Stärke
3 EL Kokosflocken (optional)
3-4 EL Zucker
etwas Kokos- oder andere Pflanzenmilch

- Stärke mit etwas Kokosmilch glattrühren.
- Rest der Kokosmilch mit 2 EL Zucker erhitzen.
- Angerührte Stärke mit dem Schneebesen einrühren, aufkochen lassen.
- Mit Vanillezucker und ggf. Kokosflocken unterrühren, abkühlen lassen.
- Einige Stunden oder über Nacht einfrieren.
- Etwa 20 Minuten antauen lassen.
- Grob mit einer Gabel zerkleinern.
- Mit dem Pürierstab gründlich pürieren, um die gebildeten Eiskristalle zu zerkleinern, dabei noch etwas Kokosmilch (oder andere Pflanzenmilch) und 1-2 EL Zucker zugeben.



Tip: Doppelte Menge der Grundmasse zubereiten, die Hälfte als Pudding (/rezepte/kokospudding) verwenden.

Hinweis: Kokosmilch wird aus dem weißen festen Teil der Kokosnuß hergestellt, nicht zu verwechseln mit Kokosnußmilch, der trüben Flüssigkeit im Inneren der Nuß.

Hinweis: Das Eis kann auch einfach in der Eismaschine zubereitet werden.