



## Einkaufsliste

- 1 Glas Alnatura  
Erdnussmus, fein ohne Salz
- 1 Flasche Alnatura  
Agavendicksaft
- 1 Tüte Alnatura  
Meersalz
- 1 Tüte Alnatura  
Bourbonvanille gemahlen
- 1 Packung Alnatura  
Kakao, schwach entölt

# Erdnuss- Schoko-Eis

Zutaten für 2 Portionen

200 g Erdnussmus  
260 g Eiswürfel  
65 g Agavendicksaft  
1 Prise Meersalz  
0,5 TL Bourbonvanille, gemahlen  
40 g Kakaopulver

## Zubereitung

1. Erdnussmus, Eiswürfel, Agavendicksaft, Meersalz und Vanille gründlich durchmischen. Die Hälfte der Masse abnehmen und mit dem Kakao mischen.

2. Beide Massen mithilfe einer Gabel leicht durchrühren, sodass das Eis marmoriert wird. Im Tiefkühler ca. 20 min. kühl stellen.