



Erdbeer Kokos Eismuffins

Erdbeer Kokos Eismuffins

200 g frische Erdbeeren

200 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

50 g Zucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Muffinförmchen oder Silikon-Muffinformen

Gesamtzeit: 4 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Optionale Deko:

weitere Erdbeeren

Kokos Chips

Erdbeersauce

Erdbeer Kokos Eismuffins

1.

Erdbeeren waschen und würfeln. In einem Mixer oder mit einem Pürierstab die Erdbeeren, Kokosmilch, Zucker und Vanilleextrakt pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

Muffinförmchen bereitlegen und die Erdbeer-Kokos-Masse vorsichtig in die Förmchen gießen, so dass sie zu

etwa 3/4 gefüllt sind.

Gefüllte Muffinförmchen in den Gefrierschrank stellen und mind. 4 Stunden oder über Nacht einfrieren, bis sie fest sind. Wer möchte, kann das Eis nach etwa einer Stunde mit in Scheiben geschnittenen Erdbeeren und Kokoschips garnieren und dann weiter einfrieren lassen.

Aus dem Gefrierschrank nehmen und für ein paar Minuten bei Raumtemperatur antauen, bevor sie als Snack oder Nachtisch serviert werden. Tipp: Frische Erdbeeren, eine Erdbeersauce und Kokoschips eignen sich super dazu.