



# Mango-Kokos-Wassereis



## Zutaten

300 g	Mango, gewürfelt TK
400 ml	Kokosmilch
1	Limette
4 EL	Agavendicksaft oder Zucker
100 ml	Wasser

### Sonstiges:

Mixer  
Eisformen

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min. + 4 h Gefrierzeit

pro Portion: 748,9 kJ, 179 kcal, 15,6 g Kohlenhydrate, 1,6 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**schnell** **vegan**

## Zubereitung

Bei unserem neuen Street Food Test haben wir das Wassereis von Paletas Berlin probiert. Diese coolen, veganen Eissorten sind easy peasy nachgemacht:

Das cremige Wassereis Mango-Kokos ist der tropische Traum, den du brauchst! Stell dir vor, du beißt hinein und fühlst den süßen, saftigen Geschmack von Mango, der sich mit dem cremigen, exotischen Aroma von Kokosnuss vermischt. Gib alle Zutaten in den Mixer und pürier los. Ein Tipp noch: Füll die Eis-Formen nicht ganz voll, da sich die Flüssigkeit beim Frieren ausdehnt. Nach ca. 4 Stunden ist es dann soweit, du kannst deine süße Abkühlung genießen. Wow, wie cool und einfach ist das denn! Probiere es selbst!

### Step 1:

Die gefrorene Mango aus dem Gefrierschrank nehmen und etwas antauen lassen, damit sie weicher wird. Anschließend in einen Mixer geben.

### Step 2:

Kokosmilch, Saft einer Limette, Agavendicksaft und Wasser hinzufügen. Alles im Mixer gut vermischen, bis eine glatte und gleichmäßige Mischung entsteht.

### Step 3:

Die Mischung in Eisformen gießen. Die Formen in den Gefrierschrank stellen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

### Step 4:

Sobald das Wassereis fest ist, kannst du es aus der Form nehmen, indem du die Form kurz unter warmes Wasser hältst, um das Eis zu lösen.