



Veganes Erdbeereis

500 g Erdbeeren	1 TL Soja-Cuisine
2 EL Agavendicksaft	1 Prise Salz
2 EL Wasser	1 Prise Vanillepulver

- Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, in einen Gefrierbeutel geben und flach gedrückt einfrieren (über Nacht)
- 10 Minuten vor der Zubereitung die Erdbeeren aus dem Tiefkühler nehmen
- Alle Zutaten in einem leistungsstarken Mixer vermischen
- Die Erdbeeren, noch im Gefrierbeutel, mit einem Fleischklopper zerkleinern, danach im Mixer mit den anderen Zutaten pürieren.

Variante: Für den Frischekick etwas klein gehackte Zitronenmelisse oder Minze darüber streuen