



Cremiges Eis am Stiel mit Kakaonibs und Pistazien

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 20 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten für 8 Eis am Stiel

- 1 gefrorene Banane
- 100 g (dunkles) Mandelmus (oder Cashewmus)
- 150 g Sojajoghurt (ich benutze Sojade natur)
- 3 entsteinte Medjoul-Datteln
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL gemahlene Vanille
- 200 ml Pflanzendrink (z.B. Haferdrink)

Für das Topping

- 70 g Kakaobutter
- 1-2 EL Erdnussmus
- 2 EL Ahornsirup
- 3 EL Kakaonibs
- 3 EL gehackte, ungesalzene Pistazien

Außerdem: Eis am Stiel-Förmchen und die dazu passenden Holzstäbe. Ich habe die [Eisform von Rosenstein & Söhne*](#). Das Tolle daran ist, dass die Förmchen einen "Stieleinsatz" haben, damit der Holzstiel gerade und in der richtigen Tiefe im Eis sitzt. *[Amazon Affiliate-Link](#)

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + Kühlzeit)

1. Banane schälen, in Stücke schneiden und über Nacht einfrieren.
2. Gefrorene Bananenstücke, 100 g Mandelmus, 150 g Sojajoghurt, 3 entsteinte Medjoul-Datteln, 3 EL Ahornsirup, 1 TL gemahlene Vanille und 200 ml Pflanzendrink im Mixer pürieren. Die so entstandene Creme in die Eisförmchen füllen und das Eis rund 6 Stunden fest werden lassen.
3. 70 g Kakaobutter über einem Wasserbad schmelzen lassen und mit Erdnussmus und Ahornsirup verrühren. Eisförmchen kurz mit heißem/warmem Wasser abspülen, Eis vorsichtig aus der Form lösen, in die Glasur tauchen und mit Kakaonibs oder gehackten Pistazien bestreuen.
4. Eis auf Backpapier legen und sofort wieder im Tiefkühl erkalten lassen. Eis am besten in Butterbrot- oder Wachspapier eingeschlagen in einer Frischhaltebox aufbewahren.

Durch Butterbrotpapier voneinander getrennt und in einer Frischhaltebox gut verschlossen, hält das Eis mehrere Wochen im Tiefkühl.