



## Veganes Himbeer-Eis

Zutaten für ca. 4 Portionen:

300 g Himbeeren, tiefgekühlt  
100 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
Saft von ½ Zitrone  
300 ml Sojasahne (oder Sojajoghurt)

Zubereitung:

Tiefgekühlte Himbeeren im Mixer aufmixen.

Nun restliche Zutaten begeben und nochmals kurz mixen. Es sollte eine leicht cremige Konsistenz sein.

Das Eis kann man sofort genießen oder nochmals kurz tiefkühlen.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Kochlehrling Timo Böhm!*