

Karibisches Flair für Zuhause Erfrischendes Citrus-Feeling Zartschmelzend



„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

ZUBEREITUNG



Hinweis: Beachten Sie hierbei bitte, dass Sie das Eis etwas süßer abschmecken als Sie es am Ende haben wollen, da die Süße im Endprodukt weniger intensiv sein wird.



1. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander und verrühren Sie diese, bis eine homogene Masse entsteht.



2. Füllen Sie die Masse in ein gefrierschranktaugliches Gefäß und stellen Sie es in den Tiefkühler.



3. Nehmen Sie das Eis nach 2,5 h aus dem Gefrierschrank und schneiden Sie sich ein paar Scheiben Sorbet ab. Genießen Sie es an einem herrlichen Sommertag und holen Sie sich ein wenig karibisches Flair nach Hause.



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter rezepte@spinnrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.

ROHSTOFFE

Zutaten

Kokosmilch	100 ml
Selbstgemachter Kokosjoghurt	70 ml
Rohrzucker	16 g
Traubenzucker	9,5 g
Agavendicksaft	4 g
Inulin	10 g
Limettensaft	4 ml

Rezeptmenge

Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 0



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON

Selbstgemachter Kokosjoghurt

Rohrzucker

Traubenzucker

Agavendicksaft

Inulin

Löslicher Ballaststoff Geschmacksneutral Verleiht
Joghurt und anderen Speisen Cremigkeit
Glutenfrei, lactosefrei



Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter rezepte@spinnrad.de zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.