

Pumpkin Spiced Ice Cream

Zutaten:

200 g Cashews
200 g Kürbispüree
400 ml Kokosmilch
140 ml Agavendicksaft
1 Teelöffel Zimt
½ Teelöffel gemahlener Ingwer
½ Teelöffel gemahlene Nelken
½ Teelöffel gemahlener
Kardamom
(Wer mag, der kann auch noch mehr
Gewürze nehmen. Dafür einfach nach
eigenem Geschmack abschmecken.)
Zudem:
Kakaopulver zum Bestreuen
Zimtstangen, Anissterne und
frische Cranberries für die Deko

**Anleitung:**

Die Cashews über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben.

Alles einige Minuten cremig mixen. Dabei den Mixer immer mal wieder ausschalten, die Masse am Rand nach unten spateln und erneut mixen.

Bis die Masse cremig ist dauert es einige Minuten, hier einfach geduldig sein und anpassen, dass der Mixer nicht überhitzt (es sollte sich schon um ein leistungsstarkes Gerät handeln).

Dann die Eismasse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Danach in einem gefriertauglichen Gefäß ins Gefrierfach stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und – wer mag – mit Zimtstangen und Anissternen sowie frischen Cranberries dekorieren. Garzeit, die Temperatur auf 220°C erhöhen und so lange garen, bis die Haut schön knusprig ist.