

Artgerechtes Mango-Kokos-Eis

Zubereiten

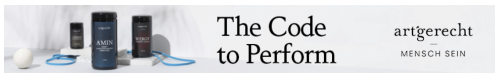
10

Minuten

Zutaten

Für 4 Portionen:

- 3 reife Mangos
- 400 g Kokosjoghurt
- 2 EL Honig, z. B. MA’NUKA
- 1 Limette (Saft)



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

- Die Mangos schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
- Die Mangostücke, Kokosjoghurt, Honig und Limettensaft in einen Mixer geben und pürieren, bis eine glatte, homogene Konsistenz entsteht.
- Die Mischung in einen flachen, verschließbaren Behälter geben.
- Das Mango-Kokos-Eis für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank stellen, bis es vollständig gefroren ist. Nach Möglichkeit 1-2 Mal durchmischen, sodass alles gleichmäßig gefriert.
- Vor dem Servieren das Eis für ein paar Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, damit es etwas antauen kann und sich leichter portionieren lässt.

© 2026 TIME2TRI GmbH