



CASHEW-RÜEBLI-GLACE MIT BRETZELI

Zubereitung: 10 Minuten

Tiefkühlen: 1 Stunde

Evtl. Dörrzeit: etwa 2 Stunden

Zutaten (3 Portionen)

- 7–9 Kambly Bretzeli
- 2 EL Cashewmus
- 10 Eiswürfel
- 0.5 dl frisch gepresster Karottensaft sowie 1 EL Pressgut
- 1 EL geraffelte Rüebli
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Drei Bretzeli in einem Beutel zerkleinern und beiseitestellen. Cashewmus, Eiswürfel, Karottensaft, Rüebli und Agavendicksaft im Vitamix oder einem anderen Hochleistungsmixer zu einer feinen, cremigen Masse pürieren. Die zerkleinerten Bretzeli zugeben und gut mischen. Für 1 Stunde in den Tiefkühler geben.
2. Wenn der Saft frisch gepresst wurde, dann das Pressgut für etwa 2 Stunden im Dörrgerät (oder Ofen) trocknen.
3. Eis anrichten und mit Bretzeli sowie evtl. getrockneten Rüebli dekorieren.