

## Erbsen-Eis am Stiel



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Juliette Chrétien

### Zutaten Eis am Stiel:

750g frische Erbsen  
250ml Kokosmilch  
150g Naturjoghurt  
4 EL Ahornsirup  
1 Prise Meersalz

### Zutaten Glasur:

2 Handvoll Pistazien  
100g dunkle Schokolade  
20g Puderzucker  
10g Butter

### Zubereitung:

Die Erbsen schälen und 10 Minuten dämpfen oder in Wasser kochen, danach abkühlen lassen und mit den restlichen Glacézutaten pürieren. In Eis-am-Stiel-Behälter füllen und über Nacht ( mind. 8 Stunden ) einfrieren.

Am nächsten Tag für die Glasur die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen, anschliessend den Puderzucker unterrühren. Die Glasur darf ruhig etwas abkühlen, sie sollte jedoch flüssig bleiben, damit man sie gut über dem Glace verteilen kann.

Die Pistazien klein hacken und zur Seite stellen. Das Glace vorsichtig aus der Form lösen und die Glasur darüber verteilen. Sofort die Pistazien darüber streuen, damit sie an der Schokolade kleben bleiben.

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**