

# Glace mit Kokosnuss

Der Sommer rückt näher. Daher stellen wir Ihnen hier ein ganz einfaches Glace-Rezept vor. Ihr Gaumen hat so schon mal eine Vorfreude auf den Sommer. Die Glace ist schnell zubereitet und überzeugt alle Feinschmeckerinnen und Feinschmecker!

Vorbereitung: 15 Minuten

Glacemaschine: 30 Minuten



## Das braucht's:

- 400 ml Kokosnussmilch, ohne Zucker
- 250 ml Vollrahm (Bei einer Lactoseintoleranz Vollrahm ohne Lactose nehmen)
- 225 g Zucker (Der Rahm und der Zucker können durch kondensierte Milch ersetzt werden)
- Etwa 80 g geriebene Kokosnuss, Menge kommt auf Ihre Vorliebe an
- Für Erwachsene: 3 bis 6 Kaffeelöffel Rum
- Nach Bedarf: Kokos- oder Vanilleextrakt

## Anleitung:

1. Fügen Sie die Kokosmilch, den Vollrahm, und den Zucker in eine mittlere Pfanne. Zum Kochen bringen. Rühren Sie so lange, bis sich der Zucker auflöst.

2. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, fügen Sie nach Bedarf Rum und/oder Extrakte hinzu. Abschmecken. Ergänzen, falls notwendig. Lassen Sie die Pfanne erkalten.

3. Geben Sie die Mischung in eine Glacemaschine und befolgen Sie die Anleitung Ihrer Maschine.

4. Fügen Sie die geriebene Kokosnuss einige Minuten vor dem Ende der Glacemaschine bei. Lassen Sie die Maschine die Glace mischen.

5. Entnehmen Sie die Glace der Maschine und geben Sie sie in ein tiefkühlresistentes Gefäß. Lassen Sie die Glace vor dem Servieren zwei Stunden im Tiefkühler ruhen.

6. Guten Appetit!

Passt übrigens auch gut zu frischen Früchten.