



YVONNE SCHMIDT
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN HOF

„Das Eis lässt sich auch super in Muffinformchen aus Silikon einfrieren. Dann ist das Eis auch gleich portioniert.“



WEB-TIPP

Viele weitere tolle Rezepte und Inspirationen unter dm.de/rezepte

Gegrillte Feige

MIT VEGANEM JOGHURT-EIS



PRO STÜCK: 1.250 kJ (300 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 20 Min. + 4 Std. Wartezeit

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel **REICHT FÜR** 4 Portionen

Zutaten

Für 4 Portionen

- 500 g dmBio Joghurtalternative Cashew Hafer Natur*
- 100 ml dmBio Cashew Drink Natur*
- 1 Päckchen (8 g) dmBio Bourbon-Vanillezucker*
- 70 g dmBio Ahornsirup, Grad A*
- 4 Feigen
- Öl für das Backblech
- 2 (à 35 g) dmBio Nussriegel Hazelnut, Cashew & Pistachio*



INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter [#alverderezept](#) posten!



Zubereitung

Für das Eis in einer gefriergeeigneten Form **Joghurtalternative, Drink, Vanillezucker** und 60 g **Ahornsirup** verrühren. Zugedeckt mindestens vier Stunden einfrieren. Dabei alle zwei Stunden mit einem Schneebesen kräftig durchrühren.

Feigen waschen, kreuzweise oben einschneiden. Auf ein leicht **geöltes** Backblech setzen, mit restlichem Ahornsirup beträufeln und unter dem vorgeheizten Backofengrill sechs Minuten grillen. Alternativ die Feigen fünf Minuten in einer Grillschale auf den Grill legen.

Einen **Nussriegel** in Ecken schneiden, zweiten Nussriegel fein hacken. Zum Servieren Eis etwas antauen lassen und acht Kugeln abstechen. Feigen und Eis auf Tellern anrichten. Mit Nussriegel-Krümeln bestreuen und mit den Nussecken verzieren. Sofort servieren. ☺

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- 500 g dmBio Joghurtalternative Cashew Hafer Natur*
- 100 ml dmBio Cashew Drink natur*
- 1 Päckchen (8 g) dmBio Bourbon-Vanillezucker*
- 70 g dmBio Ahornsirup, Grad A*

- 2 (à 35 g) dmBio Nussriegel Hazelnut, Cashew & Pistachio*

AUS DEM OBSTKORB:

- 4 Feigen