



YVONNE SCHMIDT
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN HOF

„Das Eis lässt sich
auch super in
Muffinförmchen
aus Silikon ein-
frieren. 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!

Für das Eis in einer gefriergeeigneten Form **Joghurtalterna-
tive, 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 beträu-
feln 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
verziern. 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