

Feigeneis



Zutaten

300 g Frische Feigen
2 Limetten, Saft
150 g Vollrahm
150 g Griechischer Joghurt
3 EL Honig
1 TL Vanillepaste
1 Pr Salz
3 EL Tahini
80 g Dunkle Schokolade, gerieben
2 EL Kakao-Nibs
10 g [Glukosepulver](#)
3 g Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Die Feigen waschen, in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten - *ausser den Kakao-Nibs* - pürieren, am Schluss die Kakao-Nibs unterrühren und für ca. 30 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen.