



# Veganer Milkshake mit Vemondo Vanilleeis

Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Mandeldrink	850 ml
Sojaghurt	400 g
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Agavendicksaft	4 EL
Cream Cookie	15 St.
Schokolade, Zartbitter	100 g
Vanilleeis	8 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	4 TL
Mini-Donut	4 St.

## Zubereitung

1. In einem hohen Gefäß 800 ml Mandeldrink, Sojaghurt, 4 EL Zitronensaft, Vanillinzucker, Agavendicksaft und 8 Cream Cookies vermischen. Mit einem Stabmixer ca. 3 Min. mixen.
2. Schokolade grob hacken. In einem Topf 50 ml Mandeldrink auf mittlerer Stufe erhitzen und Schokolade zugeben. So lange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat und eine homogene Sauce entstanden ist.
3. Restliche Cookies mit den Händen grob zerkleinern. Milkshake in 4 hohen Gläsern anrichten, Vanilleeis portionieren. Flüssige Schokoladensauce darübergeben und mit zerbröselten Cream Cookies und Schokoladenstreuseln dekorieren. Donuts anlegen und mit Strohalm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	892 kcal		
Kohlenhydrate	109 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	17 g	Fette	43 g