Süßkartoffeleis mit Mandelkrokant 

**Zutaten für ca. 4 Personen:**

 500 g Süßkartoffeln aus den USA

 Salz

 700 ml Mandeldrink

 150 ml + 3 EL Agavendicksaft

 1 Msp. gemahlener Zimt

 120 g blanchierte Mandelkerne

 3 Stiele Minze

**Außerdem:**

 Eismaschine

 Backpapier
**Zubereitung:**

1. Süßkartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und mit Mandeldrink, 150 ml Agavendicksaft und Zimt fein pürieren. Mischung auskühlen lassen und (portionsweise) in einer Eismaschine gefrieren lassen.
2. In der Zwischenzeit Mandeln grob hacken und mit 3 EL Agavendicksaft in einer kleinen Pfanne unter Wenden goldbraun karamellisieren lassen. Auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
3. Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Aus dem Eis Kugeln ausstechen und die Eiskugeln in Schalen anrichten. Krokant in Stücke brechen. Eis mit Krokant und Minze garnieren.

**Zubereitungszeit:**
ca. 1 1/2 Stunden, Wartezeit ca. 1 Stunde

**Nährwerte:**

 Energie: 500 kcal/ 2100 kJ

 Eiweiß: 10 g

 Fett: 19 g

 Kohlenhydrate: 71 g