



VEGANER KOKOSRAHM

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 250 ml Kokosmilch
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL Vanillearoma

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Kisag Whipper 0.5 L füllen, Kisag Kapsel einführen und 8 bis 10-mal kräftig schütteln.

→ **Tipp:** Mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Fertig ist der Rahm.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)