

## Cookie-Kakao-Nicecream mit Keks-Topping

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

4 gefrorene Bananen  
4 Esslöffel Honig  
1 Teelöffel Zimt  
1 Teelöffel Muskat  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1/2 Teelöffel Salz  
5 Esslöffel Backkakao  
3 Esslöffel lauwarmes Wasser  
10 Kekse nach Wahl

**Besonderes Zubehör**  
Hochleistungsmixer

**Cookie-Kakao-Nicecream** - diese Kombi war für Naschkatzen schon immer unschlagbar. Wenn man diese süß-knusprige Paarung jetzt noch in einen Eisbecher packt, steht der eisigen Schlemmerei nichts mehr im Wege. Noch besser: Dieses Cookie-Kakao Eis wird nicht aus Sahne, sondern aus gefrorenen Bananen gemixt. Mixer an und fertig ist die neue Lieblings-Nicecream für Keks-Verrückte.

Für die helle Eiscreme 2 gefrorene Bananen im Hochleistungsmixer mixen. Die Hälfte des Honigs, Zimt, Muskat, Vanilleextrakt, und Salz zugeben. Weiter mixen, bis ein cremiges Eis entsteht. Eis im Gefrierschrank kaltstellen.

- 2 -

Für die Schoko-Eiscreme 2 gefrorene Bananen im Hochleistungsmixer mixen. Die andere Hälfte des Honigs und 4 Teile Backkakao zugeben und cremig mixen. Ebenfalls kaltstellen.

- 3 -

Für die Schokosauce 1 Teil Backkakao mit lauwarmem Wasser glattrühren.

- 4 -

Kekse zerkrümeln. Beide Eissorten mit Schokosauce und Keksen in einem Glas schichten. Mit übriger Sauce und Kekskrümeln garnieren.

- 1 -