

Erdbeer-Nicecream

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für das Eis

3 gefrorene Bananen
100 g gefrorene Erdbeeren
60 ml Mandelmilch
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Für das Topping

4 Erdbeeren
2 Schokoriegel mit Erdbeer-Joghurt-Füllung

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Im Mixer ist der Sommer bereits angekommen: Dort dreht sich alles um rosarote **Erdbeer-Nicecream** aus gefrorenen Bananen und frischen roten Früchtchen. Mit ein paar Umdrehungen wird aus den eisigen **Beeren** und **Bananenstücken** eine zartschmelzende Creme, die zum Vernaschen einlädt. Ob als Dessert oder einfach zwischendurch - diese fruchtige Erdbeer-Nicecream ist der kühle Snack für heiße Sommertage.

- 1 -

Alle Eiszutaten bis auf die Mandelmilch in einen Hochleistungsmixer geben und mixen.

- 2 -

Mandelmilch langsam eingießen und weiter mixen, bis sich alle Zutaten zu einem cremigen Eis verbunden haben.

- 3 -

Für das Topping Erdbeeren vierteln und beiseite legen. Schokoriegel in kleine Stückchen hacken. Eiscreme in ein Glas füllen. Mit Erdbeeren und Schokoriegel-Stückchen toppen.