

Eiskalt vernascht – 8 raffinierte Nana Ice Cream Becher voller Banane



Bananen-Fans, aufgepasst! Hier ist ein neuer Food-Trend, den ihr nicht verpassen dürft: ‚Nana-Banana‘ lautet das neuste Motto. Nach warmem Bananenbrot folgt nun die eiskalte Erfrischung namens ‚Nana Ice Cream‘ – der ultimative Snack für alle Foodies, die sich gesund ernähren, aber aufs Naschen nicht verzichten wollen.

Alles, was du tun musst, ist eine extra reife Banane einzufrieren und ihr ein paar schnelle Runden im Mixer zu gönnen. Klingt wie Zauberei, funktioniert aber wirklich: Nach ein paar Umdrehungen wird den gefrorenen Scheibchen so schwindelig, dass sie sich innerhalb weniger Minuten in cremiges Eis verwandeln – aus nur einer Zutat und fix und fertig zum Löffeln.

Damit es im Mixer auf Dauer nicht zu bananig-langweilig wird, kannst du dein Nana Eis natürlich mit weiteren Zutaten aromatisieren, kombinieren, stapeln, schichten und toppen. So entstehen die wildesten, bunten Nana Ice Cream Becher. Das Beste an der ganzen Sache: Da die Eiscreme nur aus gemixten Früchten besteht, macht sie nicht nur als Dessert, sondern auch auf dem Frühstückstisch eine super Figur. Trau dich und teste Nana Ice Cream nach dem Aufstehen als eiskalte Alternative zum klassischen Joghurt mit Müsli und Obst.

Ab heute gibt's zum Frühstück Nana Ice Cream Becher!

Cookie-Kakao Nana Ice Cream mit Keks-Topping

Schokoholics und Keks-Freunde sollten ihre Löffel bereithalten, wenn dieser Becher um die Ecke kommt. Kalt und knusprig zugleich, ist er der wahrgewordene Schokotraum aus eisiger Banane. Dicht an dicht drängeln sich knusprige Kekskrümel neben schokoladigem und zimtigem Nana Eis und werden von herber Schokosauce durchzogen. Bereit zum Knuspern? [Zum Rezept](#)



[Cookie-Kakao Nana Ice Cream](#)

Erdnussbutter Nana Ice Cream mit Kiwi und Müsli

Wer heute mit dem falschen Fuß aufgestanden ist, sollte sich erstmal etwas gönnen, um in den Tag zu starten: Dieser Hallo-Wach-Becher mit viel Banane, Kiwi und Nana Eis mit Erdnussbutter gibt neue Energie und eröffnet den Morgen mit Glücksgefühlen. Mit dem allerbesten Lieblingsmüsli on top rettet dieser Becher einfach jeden Tag. [Zum Rezept](#)

Eiskalt vernascht – 8 raffinierte Nana Ice Cream Becher voller Banane



Erdnussbutter-Nana Ice Cream mit Kiwi und Müsli



Nana Ice Cream-Triple

Cashew-Kokos Nana Ice Cream mit Chia Pudding

Ein Traum wird wahr: Ab heute gibt es Eis zum Frühstück! Nahrhafte Nana Ice Cream macht's möglich. Dank dieser kalten Kreation, mit Kokosmilch, Cashewkernen und nahrhaftem Chia Pudding lässt niemand mehr freiwillig das Frühstück aus. Verfeinert mit frischen Blaubeeren, kann sich dieses Frühstück zu Recht die wichtigste Mahlzeit des Tages nennen. [Zum Rezept](#)



Cashew-Kokos Nana Ice Cream mit Chia Pudding

Nana Ice Cream-Triple

Banane trifft Himbeere und Kakao – Drei unschlagbare Zutaten werden zusammen geschichtet in einem Becher noch besser. Fruchtig frisch, gleichzeitig cremig, schokoladig und eiskalt, verführt dieser riesige Nana-Eisbecher kleine und große Naschkatzen zum Löffeln. [Zum Rezept](#)

Minz-Schoko Nana Ice Cream

Erfrischung gefällig? Einen eisigen Frische-Kick gibt's mit diesem grünem Minz-Eis aus gefrorenen Bananen und frischen Pfefferminzblättern. Mit ein paar Sprenkeln dunkler Schokolade auf den eisigen Kugeln macht das Schleckern im Sommer gleich doppelt so viel Spaß. [Zum Rezept](#)



Minz-Schoko Nana Ice Cream

Mango Nana Ice Cream mit Kokos-Chia-Pudding

Mit dem Exotik-Becher gibt's die ganze Karibik auf einen einzigen Löffel. Fruchtig und gelb landet Mango Nana Eis nach einem kurzen Abstecher im Kokos-Chia-Pudding neben sahniger Joghurt-Creme. Erst auf dem Löffel und danach mit einem Happs im Mund. [Zum Rezept](#)

Eiskalt vernascht – 8 raffinierte Nana Ice Cream Becher voller Banane



Mango Nana Ice Cream mit Kokos-Chia Pudding



Erdbeer Nana Ice Cream

Bunte Nana Ice Cream mit Brombeeren

Im Frühling wird Farbe gezeigt. Dieser Meinung ist auch dieser bunte Nana Eisbecher und präsentiert sich in prächtigem Rosa, Lila und Grün. Blaubeeren, eine Handvoll frische Brombeeren und vor allem reichlich gefrorene Bananen werden gemeinsam zum farbenfrohesten Eisbecher, den dieser Frühling zu bieten hat. [Zum Rezept](#)



Bunte Nana Ice Cream mit Brombeeren

Erdbeer Nana Ice Cream

Die Erdbeer-Saison ist kurz, deshalb heißt es ‚auskosten, so gut es geht‘. Diesmal kommen anstelle von Sahne ganz viele gefrorene Bananen mit dazu und verwandeln sich im Mixer zu cremigem Erdbeer-Nana-Eis. Ein bisschen Schoki dazu und schon darf gelöffelt werden. [Zum Rezept](#)

Genug von Nana Ice Cream? So wird jedes Eis auch ohne Banane zur cremig, kühlen Versuchung: