

Peanutbutter-Nicecream mit Kiwi und Müsli

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

Für das Eis

- 1 gefrorene Banane
- 1 Esslöffel Honig
- 80 ml Mandelmilch
- 2 Esslöffel Erdnussbutter

Für die Creme

- 1 Banane
- 1 Esslöffel Honig
- 80 ml Mandelmilch

Für die Garnitur

- 3 Esslöffel Müsli
- 1 Kiwi

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

- 1 -

Für das Eis alle Zutaten bis auf die Mandelmilch in einen Hochleistungsmixer geben und mixen. Mandelmilch langsam dazu gießen und weiter mixen, bis das Eis eine cremige Konsistenz annimmt. Ein Glas zur Hälfte mit Eis füllen.

- 2 -

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Kiwi-Scheiben aufrecht nebeneinander auf das Eis setzen und von innen an die Glaswand lehnen. Mit Müsli auffüllen.

- 3 -

Für die Bananen-Creme alle Zutaten mit einem Stabmixer oder einem Hochleistungsmixer zu einer Creme verarbeiten und über das Müsli ins Glas geben. Mit etwas Müsli garnieren.

So kann der Tag beginnen: Ein großer Becher voll mit **Peanutbutter-Nicecream**. Unten frostiges Eis aus **gefrorenen Bananen** mit einem extra Klacks **Erdnussbutter**. Dazu eine Schicht aus Kiwis und dem Lieblings-Knuspermüsli. Mit der zerlaufenden Bananen-Creme on top, lässt dieser ‚Hallo-Wach-Becher‘ den klassischen Frühstücks-Joghurt im Schatten stehen.