

## 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.