

Rezept für cremige Nicecream

Zutaten

- 3 reife Bananen
- 50 ml Pflanzenmilch (z. B. Mandelmilch)

Außerdem brauchen Sie

- Standmixer, Stabmixer oder Küchenmaschine mit entsprechender Funktionalität
- ein Gefäß zum Mixen
- einen Behälter, der in den Gefrierschrank darf



Zubereitung

1. Bananen in Scheiben schneiden und in einem gefriergeeigneten Behälter für mindestens fünf Stunden einfrieren.
2. Gefrorene Bananenscheiben und Pflanzenmilch mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer zu einer cremigen Masse verarbeiten. **Tipp:** Falls es mit dem Mixen nicht so gut funktioniert, können Sie noch etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Es sollten jedoch immer nur kleine Mengen sein, damit die Nicecream nicht zu flüssig wird.
3. Das Ganze je nach Geschmack mit Toppings garnieren.