



Bananen-Mango-Eiskaffee

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------|--------|
| Kaffee | 500 ml |
| Zucker | 3 EL |
| Bananen | 2 St. |
| Mango | 1 St. |
| Milch | 400 ml |
| Vanillinzucker | 10 g |
| Vanilleeis | 200 g |
| Kakaopulver | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, Pürierstab

1. Kaffee mit 2 EL Zucker süßen und kalt stellen. Bananen und Mango schälen, Mangofruchtfleisch vom Stein schneiden. In einem hohen Gefäß beides mit Milch und Vanillinzucker fein pürieren, nach Belieben mit übrigem Zucker abschmecken.
2. Gekühlten Kaffee auf 4 Gläser verteilen und je eine Kugel Vanilleeis hineingeben. Bananen-Mango-Milch dazugießen, mit Kakao bestäuben und mit einem Strohhalm sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 821 kcal |
| Kohlenhydrate | 160 g |
| Eiweiß | 23 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 12 g |