



Nice Cream Schoko

Zeit gesamt
🕒 8h

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bananen	4 St.
Milch	3 EL
Raspelschokolade, zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab, Gefrierbeutel

1. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Scheiben in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.
2. In einem hohen Gefäß leicht angetaute Bananenscheiben und Milch mithilfe eines Pürierstabs ca. 5 Min. cremig pürieren. Raspelschokolade mit Bananenpüree vermischen. Nice Cream in Schälchen geben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du hast braune Bananen in deinem Obstkorb? Dieses Rezept ist perfekt dafür. Braune Bananen sind sehr süß, wodurch die Nice Cream sehr lecker wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	288 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	8 g