

REZEPTIDEE

Nicecream mit Cereola Milkys von DeBeukelaer



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

- 3 gefrorene Bananen
- 150 g gefrorene Himbeeren
- 500 ml Mandelmilch

Zubereitung:

1. Bananen in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Himbeeren pürieren. Dabei die Milch nach und nach zugeben, bis es richtig schön cremig ist.
2. Nicecream in eine oder mehrere Schüsseln füllen und nach Lust und Laune dekorieren – zum Beispiel mit Cereola Milkys von DeBeukelaer.

Tipp: Wenn die Bananen ein paar Stunden oder Tage vorher im Gefrierfach liegen, sind sie schön durchgefroren. Nicecream bietet sich deshalb auch sehr gut als Resteverwertung für Bananen an, die schon etwas länger liegen oder bereits braune Stellen haben.