Rezept

Kirsch-Schoko-Smoothie

Ein Rezept von Kirsch-Schoko-Smoothie, am 01.06.2025

Zutaten

- **150 g** Sauerkirschen
- **20 g** Zartbitterschokolade
- **½ TL** Zucker
- **4** Eiswürfel
- **1 EL** Vanilleeis
- **1** schöne Kirsche
- **½** Banane
- **100 g** Sahne
- **1 TL** Kirschwasser (nach Belieben)
- **3 EL** Vollmilch-Joghurt
- **1/2 TL** Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen, die Banane schälen und in Stücke schneiden. Schokolade grob hacken.

2. Für die Deko die Sahne in ein hohes Rührgefäß geben und mit den Schneebesen des Handrühr geräts steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen und nach Belieben am Ende das Kirschwasser unterschlagen.

3. Die Eiswürfel crushen. Kirschen, Banane, Schokolade, Joghurt und Vanilleeis in den Mixer geben und auf höchster Stufe fein pürieren. Eis zugeben und nochmals alles schön cremig mixen.

4. Smoothie in ein Glas gießen und die Sahne da- rauf verteilen. Mit Schokoraspeln bestreuen und die Kirsche obenauf setzen. Den fertigen Smoothie mit Trinkhalm servieren.