

Rezept

# Nicecream mit Beeren und Schokolade

Ein Rezept von Nicecream mit Beeren und Schokolade, am 28.04.2025

## Zutaten

- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| <b>4</b> Bananen                | <b>4 EL</b> Pflanzendrink |
| <b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille | <b>2 TL</b> Kakaopulver   |
| <b>1 TL</b> Ahornsirup          | Kakaonibs zum Bestreuen   |
| <b>2-3 EL</b> Früchte nach Wahl |                           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 2 g F, 4 g EW, 48 g KH

## Zubereitung

1. Die Bananen in Stücke schneiden, in einen Gefrierbehälter füllen und mind. 3-4 Std. einfrieren.

---

2. Die gefrorenen Bananenstücke in einen Mixer geben und mit Pflanzendrink und Vanille zu einer glatten Masse mixen. Nicecream in zwei Hälften teilen.

---

3. Eine Hälfte mit Kakaopulver und Ahornsirup mischen und mit Kakaonibs und frischen Früchten toppen, die zweite Hälfte nur mit frischen Früchten mischen und toppen. In Schälchen füllen und servieren.