

Nicecream

Mit nur wenigen Zutaten gelingt einfach und schnell ein selbst gemachtes veganes Eis, ganz ohne Eismaschine.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 reife Bananen
300 g tiefgekühlte Erdbeeren
100 ml Dr. Oetker LoVE it! Pflanzliche Bourbon Vanille Soße

Wie bereite ich ein leckeres veganes Eis zu?:

① Nicecream vorbereiten:

Bananen schälen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese mind. 5 Std. oder über Nacht einfrieren.

② Nicecream zubereiten:

Bananen und Erdbeeren, einzeln auf einem Blech ausgelegt, etwa 10 Min. antauen lassen. Zusammen mit der Bourbon-Vanille Soße in einen Standmixer geben und pürieren. Nicecream in gekühlte Schälchen füllen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nicecream nach Belieben mit etwas Minze anrichten.