

EISKALTE VERFÜHRUNG

Lust auf außergewöhnliche Eiskreationen, die sich auch noch schnell und einfach zubereiten lassen? Dann probieren Sie diese Rezepte aus und genießen Sie die fruchtig-cremigen Erfrischungen.

Stracciatella ist eine der beliebtesten Eissorten der Deutschen. So spricht man es übrigens richtig aus: „Stratschatella“.



NICECREAM

Blitzeis ohne Eismaschine

- 1** Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in den Tiefkühler legen. Falls die Beeren frisch sind, diese ebenfalls einfrieren.
- 2** Gefrorene Bananenscheiben, Beeren und Naturjoghurt mit dem Mixstab oder einem Standmixer pürieren.
- 3** Falls der Mixer nicht genug Power hat, die Früchte leicht antauen lassen und etwas Milch oder pflanzliche Milchalternative hinzugeben.
- 4** Mit frischen Beeren und gehackten Pistazien garnieren und genießen.

Tipp: Direkt nach dem Mixen ist die Nicecream am leckersten. Erneutes Einfrieren nimmt dem Eis die Cremigkeit und den Geschmack.

Zutaten für 6–8 Kugeln

- 2 reife Bananen
- 250g Beeren (frisch oder tiefgefroren)
- 250ml Naturjoghurt (auf Milch- oder Pflanzenbasis), ggf. etwas Milch oder pflanzliche Milchalternative
- frische Beeren (zum Garnieren)
- gehackte Pistazien (zum Garnieren)

Zubereitungszeit:

10 Minuten

(ohne Gefrierzeit)