

Veganes Bananen-Haselnuss-Eis

Zutaten für das Eis (für 1 Personen):

- 1 reife Banane
- 2 EL Pflanzendrink
- 2 TL Haselnuss-Mus
- optional: Zimt
- optional: Vanille-Extrakt

Banane in dünne Scheiben schneiden und circa 2 Stunden einfrieren. 5-10 Minuten antauen lassen. Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink) in einen Messbecher geben, Bananenstücke, Haselnuss-Mus und nach Geschmack Zimt oder Vanille-Extrakt hinzufügen. Pürieren, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist, und direkt genießen.

Zutaten für das Topping (Haselnuss-Creme):

- 1 TL Haselnuss-Mus
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL ungesüßter Back-Kakao
- 1 EL Pflanzendrink

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Eis mit der Creme garnieren. Restliche Creme in ein sauberes Glas füllen, kühl gelagert ist sie so 2-3 Wochen haltbar.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 09.09.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen