

Veganes Schoko-Bananen Eis – done in 60 seconds



Veganes Glacé schmeckt nicht? So en Seich! Unser Schoko-Eis auf Bananenbasis ist extrem lecker und in nur 60 Sekunden zubereitet.

Nana Ice Cream heisst die gesündere Variante des Rahmglacés und ist sehr simpel in der Zubereitung. Abgesehen von den Bananen können die Zutaten und vor allem Toppings natürlich individuell auf den persönlichen Geschmack angepasst werden. In unsere Version haben wir Kokosraspel und Cranberrys gepackt. Wie einfach das Ganze ist, zeigt das Video-Tutorial.

- 3 Bananen, gefroren, in Scheiben
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Cranberrys
- 1 EL Kokosflocken
- Agavendicksaft nach Belieben

1. Mit dem Mixer alle Zutaten zu einer cremigen Masse pürieren.
2. Nach Belieben toppen (z. B. mit frischen Beeren, Schokosauce, Nüssen, Kakaonibs, oder, oder, oder...).