Nice Cream - Bananeneis selber machen

Zutaten für Nice Cream

- 300 g Bananen (gefroren)
- 4 EL Milch (kannst du durch Hafermilch oder Joghurt ersetzen)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: 6 Stunden im Gefrierfach

Zubereitung:

1. Gib die Bananen mit der Milch in einen leistungsstarken Mixer und püriere sie, bis sie eine cremige Konsistenz haben. Wenn du einen starken Pürierstab hast, geht es auch damit. Ich empfehle dir, die Bananen in diesem Fall kurz antauen zu lassen. Je länger du mixt, desto cremiger wird das Bananeneis.
2. Frisch gemixte Nice Cream erinnert in der Konsistenz an Soft Eis. Möchtest du sie zu Kugeln rollen, so fülle sie einen Gefrierbehälter und stelle sie nochmal für mindestens 30 Minuten in die Kühltruhe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.