Weihnachtseis Rezept: Nicecream-Feige-Walnuss

Zutaten für 4 Portionen

- 6 Bananen (sehr reif)
- 50 g Walnüsse
- 6 getrocknete Feigen

als Deko:

- kleine Lebkuchenmännchen (oder Spekulatius-Bruch)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Ruhezeit:	4 Stunden

Zubereitung:

1. Schäle die Bananen, schneide sie in Stücke und friere sie für mindestens 4 Stunden ein.
2. Hacke die Walnusskerne in grobe Stücke.
3. Schneide die Feigen in kleine Würfel.
4. Nimm die gefrorenen Bananen aus der Kühltruhe. Lass sie 5 Minuten antauen.
5. Gib die gefrorenen Bananenstückchen in einen leistungsstarken Mixer und mixe sie cremig. Das geht auch sehr gut mit dem Thermomix. (60 Sek. / Stufe 10)
6. Rühre dann die Walnüsse und die Feigen unter.
7. Du kannst die Weihnachtseiscreme nun sofort servieren oder nochmal bis zum Servieren ins Gefrierfach stellen.

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