


Vegane Nice Cream in 5 Minuten

Gesundes Eis-Dessert - <2 €/Portion - vegan 

2-3 Portionen | Zubereitungszeit: 1 Nacht + 5 min | Arbeitszeit: 5 min | Ausrüstung: Küchenmaschine

Zutaten Nice Cream

| | |
|----------|----------------------------|
| 5 | Bananen - <i>reif</i> |
| 40 g | Cashew-Nüsse |
| 30 g | Schokolade - <i>vegan</i> |
| 2 EL | Erdnussmus |
| 200 ml | Hafermilch |
| Optional | Kakaonibs - <i>Topping</i> |

Zubereitung

1. **Banane** in Scheiben schneiden und über Nacht **einfrieren**.
2. **Banane, Cashew & Schokolade** in der Küchenmaschine klein machen
3. **Erdnussbutter & Hafermilch** hinzugeben und nochmal mixen bis eine cremige Eis-Masse entsteht.
4. Mit **Toppings** schnell genießen. (Eignet sich nicht zur Aufbewahrung nach Schritt 3)

Zum vollständigen Rezept: [Vegane Nice Cream in 5 min](#)

Mit auditive Koch-Begleitung, Kostenaufstellung & Einkaufsliste, Video-Zubereitungsschritte, Alternative Zutaten, Ideen zum Selbermachen & No Waste und unsere Nice-Cream-Bilder.

