



Stachelbeer Nicecream

Zutaten

1 mittelgroße reife Banane
400 g Stachelbeeren
Einige Stachelbeeren zum Dekorieren
Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitung

1. Die Banane schälen und in mittelgroße Scheiben schneiden. Die einzelnen Bananenscheiben auf ein kleines Backblech legen und in den Gefrierschrank stellen.
2. Die Stachelbeeren gründlich putzen, waschen, abtrocknen und ebenfalls in einem dafür geeigneten Gefäß einfrieren.
3. Die gefrorenen Bananen und Stachelbeeren entweder in einen Standmixer geben, oder mit dem Zauberstab zu einer cremigen Masse pürieren.
4. Zum servieren, die Stachelbeer Nicecream durch einen Spritzsack mit 13mm Zackentülle in ein Glas pressen, nach Belieben mit einigen gefrorenen Stachelbeeren und Minzeblättern dekorieren und eiskalt genießen.

TIPP. Wer seine Stachelbeer Nicecream lieber etwas süßer möchte, kann vor dem pürieren noch ein wenig Honig begeben.