



## Bananen-Eiscreme mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**   
ca. 15 Minuten

**Wartezeit:**   
ca. 8 Stunden

**Zutaten**  
für 4 Portionen

200g reife Bananen  
100g Sahne (30% Fett)  
3 kinder Riegel  
15g Himbeeren  
15g Heidelbeeren  
5g Kokoschips, geröstet

**Utensilien:**  
Küchenwaage, Messer,  
Schneidebrett, Gefrierfach,  
Schüssel, Küchenmaschine  
(alternativ: Standmixer),  
Teigschaber

**Zubereitung:**

### 1. Schritt:

Zuerst die Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und über Nacht (für ca. 8 Stunden) ins Gefrierfach legen. Tipp: Je reifer die Bananen sind, desto cremiger wird am Ende die Eiscreme.

### 2. Schritt:

Die Hälfte der Bananen mit Sahne in einer Küchenmaschine fein pürieren. Anschließend restliche Bananen zugeben und zu einer cremigen Eismasse mixen. Zum Mixen eignet sich am besten eine Küchenmaschine oder ein Standmixer.

### 3. Schritt:

Kinder Riegel fein hacken und unter die Masse heben. Himbeeren und Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und nach Belieben dekorativ halbieren.

### 4. Schritt

Anschließend die Creme in Schalen anrichten und mit Beeren und Kokoschips garnieren.

### Nährwerte:

Portionen:	4
Pro Portion:	100g
Pro Portion:	222 kcal