


Himbeer-Erdbeer- Nicecream mit Macadamia-Crunch

 ca. 15 Minuten + Wartezeit 4-12
Stunden

 Für 4-6 Personen



Zutaten

2 Bananen (ca. 280 g)

250 g TK-Erdbeeren

200 ml Mandeldrink

Gefrierbeutel (ca. 2 l Inhalt)

50 g gesalzene
Macadamianüsse

250 g TK-Himbeeren

40 g + etwas Grafschafter
Karamell

Zubereitung

Bananen schälen, in Scheiben schneiden, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.

Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Gefrorene Erdbeeren, gefrorene Himbeeren, bis auf einige zum Garnieren, gefrorene Bananen, Mandeldrink und 40 g Graftschafter Karamell in einem Hochleistungsstandmixer cremig pürieren.

Nicecream-Masse in Gläsern oder Schalen anrichten. Übrige gefrorenen Himbeeren nach Belieben grob zerkleinern. Nicecream mit Himbeeren und Macadamia bestreuen. Mit etwas Graftschafter Karamell beträufeln und sofort servieren.

Pro Portion ca. 667 kJ, 160 kcal.