

Nicecream mit Banane und Erdnussbutter

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g Bananen (je reifer, desto süßer die Nicecream)
- 1 EL Erdnussbutter (gehäuft)
- 2 EL Erdnüsse (ungesalzen)



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Bananen in Scheiben. Gib sie in einen Gefrierbeutel. Friere sie für mindestens 4 Stunden ein.
2. Nimm sie aus dem Frost, lass sie kurz antauen und püriere sie. Am besten geht das mit einem Hochleistungsmixer oder dem Thermomix.
3. Rühre die Erdnussbutter ein.
4. Hebe zum Schluss die gerösteten Erdnüsse unter. Serviere die Nicecream sofort oder friere sie nochmal ein.

Frische Nicecream ist sehr cremig und relativ weich. Möchtest du Kugeln für Eisbecher formen, dann gib sie nochmal für 20-30 Minuten in die Kühltruhe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

