

Nicecream-Feige-Walnuss

(Kombination aus nice und Icecream)

- 6 Bananen (sehr reif)
- 50 g Walnüsse
- 6 getrocknete Feigen
- 12 kleine Lebkuchenmännchen als Deko

Bananen schälen, in Scheiben schneiden,
für mindestens **4 Stunden** einfrieren.
Walnusskerne grob hacken.
Feigen in kleine Würfel schneiden.



Gefrorenen Bananen aus der Kühltruhe nehmen, 5 Minuten antauen lassen,
in einen leistungsstarken Mixer geben und cremig mixen.
Walnüsse und die Feigen unterrühren.
Sofort servieren oder nochmal bis zum Servieren ins Gefrierfach stellen.

Variationsideen zu Weihnachten:

- püriere etwas frische gewürfelte Mango oder Kaki mit den Bananen
- aromatisiere das Weihnachtseis mit Spekulatiusgewürz, Vanille oder Zimt (½ TL beim Pürieren zugeben)
- wird noch cremiger durch Zugabe von 100 ml Sahne beim Pürieren.

-
- 6 reife Bananen
 - 4 EL Flüssigkeit (Wasser oder Hafermilch)

Banane schälen,
in 1 cm dünne Scheiben schneiden,
in einen Gefrierbeutel füllen,
mindestens 6 Stunden, besser über Nacht
vollständig gefrieren lassen.



Gefrorene Bananen im Mixer der Küchenmaschine so lange mixen, bis die Bananenstücke vollständig zerkleinert sind und eine homogene Masse entstanden ist.
Hat die Nicecream nicht die gewünschte Konsistenz, etwas Flüssigkeit hinzufügen.

Danach möglichst schnell portionieren werden, bevor sie schmilzt oder an Konsistenz verliert.

-
- 3 Bananen geschält, kleingeschnitten, gefroren
 - 200 g Erdbeeren
 - ½ Vanilleschote, Mark davon
 - 1 TL Honig bzw. nach Bedarf

-
- 3 Bananen geschält, kleingeschnitten, gefroren
 - 300 g Mango, ohne Kern und Schale reif, geschält und ohne Kern
 - 1 Limette, Saft und Abrieb
 - 1 Stückchen Ingwer

-
- 3 Bananen geschält, kleingeschnitten, gefroren
 - 1 doppelter Espresso
 - 2 EL Kakaopulver roh
 - 2 Datteln, entsteint

-
- 3 Bananen geschält, kleingeschnitten, gefroren
 - 125 g Himbeeren
 - 1 EL Ahornsirup