

Himbeer-Nicecream

Hier ein Rezept für eine köstliche und erfrischende Himbeer-Nicecream zum Ausprobieren. Die kalte, leckere Süßspeise wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

4 Stk.	Bananen (reife)
350 g	Himbeeren (TK)
100 g	Naturjoghurt (1,5% Fett)
	Himbeeren (zur Dekoration)

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Nicecreame**, schäle die reifen Bananen und schneide sie in zarte Scheiben. Friere für mindestens 6 Stunden oder besser über Nacht im Tiefkühlschrank ein.
2. Vor der Zubereitung die Bananenscheiben und TK-Himbeeren zirka 5 Minuten antauen lassen. Mixe sie mit dem cremigem Naturjoghurt zu einer verlockenden Konsistenz. Verteile die Himbeer-Nicecream in Schälchen, garniere nach Belieben mit frischen Himbeeren. Jetzt die erfrischende Nicecream sofort servieren und kalt genießen!

Tipp

Je nach Geschmack kann man die Himbeer-Nicecream noch mit Zucker versüßen und mit gehackte Pistazien garnieren.