

Verpoorten-Nice-Cream mit Schokostückchen und Zimt

Zutaten

für 2 Portionen Nicecream:

2 bis 3 sehr reife Bananen
(entweder 2 große oder 3 kleinere bis mittlere Bananen verwenden)
ca. 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 EL Schokoladenraspel
1 gestr. TL Zimt



Zubereitung

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und dann für mehrere Stunden einfrieren. Sehr gut könnt ihr Bananen auf Vorrat einfrieren und euch dann nach Bedarf bedienen. Pro Portion rechnet man eine große oder 1,5 bis 2 kleine Bananen. Da bei diesem Rezept, abgesehen von den Bananen, eigentlich keine weitere Masse vorhanden ist, könnt ihr mit den Bananen ruhig großzügig sein.

Die gefrorenen Bananen werden zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zimt in einen leistungsstarken Mixer gegeben und dann gründlich gemixt, bis eine geschmeidige und feine Masse entsteht, die die Konsistenz von Eiscreme hat. Die Flüssigkeitsangabe vom VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist eine Circa-Angabe, da die benötigte Flüssigkeitsmenge stark von der Menge der Bananen abhängt.

Sobald die Nice Cream Masse fertig ist, gebt ihr die Schokoladenraspel dazu, rührt sie unter und könnt dann die Nice Cream mit Rumrosinen gleich servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Nice-Cream mit Schokostückchen und Zimt](#)