

Verpoorten-Peanutbutter-Nice-Cream

Zutaten

für 4 Portionen:

4 sehr reife Bananen

4 gehäufte EL Erdnusscreme

ca. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



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.

Die gefrorenen Bananen werden zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen leistungsstarken Mixer gegeben und dann gründlich gemixt, bis eine geschmeidige und feine Masse entsteht, die die Konsistenz von Eis hat. Unter diese Masse gebt ihr dann die Erdnusscreme, mixt alles noch einmal kurz durch und dann könnt ihr das superleckere Nicecream Eis auch schon servieren.

Ist die Eismasse noch zu fest, dann könnt ihr ruhig noch ein wenig mehr Flüssigkeit in Form von VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben, denn die Erdnusscreme ist ja auch relativ fest. Die Mengenangabe des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs ist eine Circa-Angabe, da es von der Menge der Bananen und der sonstigen Zutaten abhängig ist, wie viel ihr tatsächlich benötigt.

Leser-Tipp

Uns schmeckt diese Nice Cream am besten mit einer Erdnusscreme, in der Erdnussstückchen sind!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Peanutbutter-Nice-Cream](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de