

## Nice Cream - Bananeneis selber machen

### Zutaten für Nice Cream:

- 300 g Bananen (gefroren)
- 4 EL Milch (kannst du durch Hafermilch oder Joghurt ersetzen)



**Arbeitszeit:**

ca. 10 Minuten

**Ruhezeit:**

6 Stunden im Gefrierfach

### Zubereitung:

1. Gib die Bananen mit der Milch in einen leistungsstarken Mixer und püriere sie, bis sie eine cremige Konsistenz haben. Wenn du einen starken Pürrierstab hast, geht es auch damit. Ich empfehle dir, die Bananen in diesem Fall kurz antauen zu lassen. Je länger du mixt, desto cremiger wird das Bananeneis.
2. Frisch gemixte Nice Cream erinnert in der Konsistenz an Soft Eis. Möchtest du sie zu Kugeln rollen, so fülle sie einen Gefrierbehälter und stelle sie nochmal für mindestens 30 Minuten in die Kühltruhe.

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

