

Vegane Zitronen Eiscreme

Fruchtige Genussmomente im Handumdrehen: Zaubere dir mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® köstliches veganes Zitronen Sorbet und erlebe sommerliches Dessertglück das ganze Jahr über!

Zubereitungszeit: 4 Std. 10 Min.

Portionen: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 gefrorene Bananen
- 1/2 gefrorene Zitrone
- Mandelbutter
- Schokoladensplitter

Zubereitung

Schritt 1

Bananen und Zitronen einfrieren.

Schritt 2

Die Zitronen halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und die Hälfte der Zitronenschale aufbewahren. Diese wird später unsere Schale sein (bitte auch die Kerne der Zitronen entfernen).

Schritt 3

Für 4 Stunden oder über Nacht im Becher der Eismaschine einfrieren. (Wenn du es länger als 4 Stunden einfrieren möchtest, füge bitte 50 ml Pflanzenmilch hinzu.)

Schritt 4

In die Zitronenschale geben und mit Mandelbutter und Schokolade garnieren.

Dessert-Träume werden wahr...

Mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® und vielem mehr



NINJA® Messerblock
K32006EU Foodi
StaySharp integr- Schleifer
6tlg.

€ 199,99



COOLINATO
Schneidebretter-Set
antibakteriell rutschfest
3tlg.

€ 25,99



NINJA® C65000EU
Foodi ZEROSTICK
Edelstahl- Topf- &
Pfannen-Set 5tlg,

€ 239,99 ~~€ 279,99~~



KOCHBLUME®
Küchenhelfer au
Stück

€ 44,99