

# Spekulatius-Eiscreme



## ZUTATEN:

- 1,5 Bananen  
(in Scheiben gefroren)
- 4 EL Naturjoghurt
- 1,5 EL Mandelmilch
- 25 g gehobelte Mandeln
- 1 TL Vanillearoma
- 2 gestr. TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt

## SCHRITTE:

- 1) Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in einer Dose für ca. 1,5 Stunden in den Gefrierschrank legen
- 2) Die gehobelten Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen
- 3) Den Joghurt in ein hohes Gefäß geben, die gefrorenen Bananenscheiben, die Milch, das Vanillearoma und die Gewürze dazu geben und alles vorsichtig pürieren (oder in einen Mixer geben)
- 4) Ca. die Hälfte der gerösteten Mandeln dazu geben und zu einer cremig Eismasse pürieren
- 5) Wenn die Konsistenz zu flüssig geworden ist, nochmal für 15-20 Minuten in den Gefrierschrank stellen
- 6) Mit den restlichen Mandel garnieren
- 7) Fertig ist ein weihnachtlicher Eis-Nachtisch, ganz ohne Zucker



**Unser  
Club.de**

## ZUBEREITUNGS-TIPPS:

- Wer diesen Nachtisch vegan Zubereiten möchte, ersetzt den Naturjoghurt ganz einfach durch Sojajoghurt
- Wer es etwas nussiger haben möchte, fügt noch etwas Mandelmuß vor dem Pürieren hinzu
- Für den Extra-Crunch zerbröselst ihr noch einen Spekulatiuskeks über dem Eis

