Süßspeisen

Nice Cream „Steirermadl“

Nachspeise
Rezeptart

10 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4-6 Portionen

500 g gefrorene Bananenstücke
90 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
frische rote Ribisel

nach Belieben:
1 EL Puder- oder Staubzucker

Zubereitung

Ribisel von den Rispen abrebeln, nach Wunsch mit Zucker mischen und zum Garnieren beiseite stellen.
Gefrorene Bananenstücke in einem Hochleistungsmixer zuerst zerkleinern und dann mit Kürbiskernöl solange mixen bis durch die Reibungswärme eine cremige Eis-Konsistenz entsteht.
Bananen-Kernölcreme in Schüsseln anrichten, mit Ribisel garnieren und sofort servieren.

Tipp: Gerade alte bräunliche Bananen eignen sich sehr gut für dieses Gericht bzw. können hierzu verwertet werden - Tiefkühldauer circa 4 Stunden.

Rezept von Theresia Fasian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch