

## Weihnachtliche Macadamia-Nicecream

Krönender Abschluss eines weihnachtlichen Festmahls ist doch immer ein erfrischendes Dessert. Vollendet wird unser Menü daher mit einer wunderbaren Nicecream, die Ihre Sinne verzaubern wird. Einfach, schnell und aus natürlichen Zutaten hergestellt, ist sie eine willkommene Ergänzung des Menüs.



### Zutaten

- 300 g Bananen, gefrorene
- 200 g **Macadamianüsse**
- 2 Limetten, geschält
- 4 EL **Mandelpüree**
- 2 EL **Kakaopulver**
- 6 EL **Kakaonibs**, zur Deko
- 4 **Datteln Deglet Nour** entsteint
- 1 TL Vanillepulver
- 2 TL Lebkuchengewürz



### Zubereitung

1. Bananen vor dem Einfrieren in Stücke schneiden.
2. Die gefrorenen Bananen, Macadamianüsse, Mandelmus, Kakaopulver, Dattel und die Gewürze in den Mixer geben und mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
3. Die Nicecream in Schälchen servieren und mit den Kakaonibs garnieren.

**Tipp:** Optional kann man noch ein paar gehackte Macadamianüsse für extra Crunch hinzufügen.

| Portionen | Dauer   | Schwierigkeit | Ausrüstung         |
|-----------|---------|---------------|--------------------|
| 4         | 10 min. | ● ○ ○ ○ ○     | Hochleistungsmixer |

Sehen Sie das Rezept auch frisch erklärt von Peter Dreverhoff auf Youtube:

Rezept: Peter Dreverhoff/Keimling

