



Für 2–3 Portionen brauchts

| | |
|--------|---|
| 200 g | Erdbeeren |
| 2 Stk. | Bananen |
| 2–3 EL | ProWheyDrink |
| 100 ml | Milch (oder Mandel-, Kokos-, Sojamilch) |

So wirds gemacht

Die Erdbeeren vorsichtig waschen und die Blätter entfernen. Danach die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Die gewaschenen Erdbeeren zusammen mit den Bananenstücken, dem ProWheyDrink und der Milch in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren. Wer es süsser mag – etwas probieren und mit einem zusätzlichen Löffel ProWheyDrink verfeinern. Das Ganze anschliessend nochmals vermengen.

Die pürierte Masse in eine geeignete Form füllen und für mindestens sechs Stunden in das Gefrierfach stellen. Danach das fertige Eis beliebig garnieren und geniessen.

Tipp: Wer keine Bananen mag, kann diese weglassen und für mehr Cremigkeit die Milch durch Vollrahm ersetzen.

Erdbeer-Bananen Eiscreme

Eine kulinarische Romanze! Die roten Sommerfrüchte sind zwar gepflückt unwiderstehlich, als Eiscreme aber ein echter Gaumenschmaus!