



Nicecream mit Rhabarber- Erdbeer-Sauce



Zutaten für 10 Kinderportionen

- 10 sehr reife Bananen
- 1 Vanilleschote
- 120 ml pflanzliche Milchalternative
z. B. Haferdrink

Zutaten Rhabarber-Erdbeer-Sauce

- 100 g Rhabarber
- 100 g Erdbeeren
- 15 ml Apfelsaft
- 1 TL Zitronensaft



- 
- 1 Die Bananen einen Tag zuvor in Scheiben schneiden und einfrieren.
 - 2 Den Rhabarber schälen und gemeinsam mit den geputzten Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in Apfelsaft kochen bis sie weich sind. Alles pürieren, mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.
 - 3 Die tiefgefrorenen Bananenscheiben etwas antauen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden und die Vanille herauskratzen. Die angetauten Bananenscheiben, pflanzliche Milchalternative und Vanille in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Wenn eine cremige Konsistenz erreicht ist, ist das Eis fertig.
 - 4 Das Nicecream gleichmäßig in Schälchen verteilen und mit etwas abgekühlter Rhabarber-Erdbeer-Sauce übergießen. Gegebenenfalls noch mit ein paar Erdbeervierteln und Bananenscheiben verzieren.

- 📍 Als Deko zusätzlich ein paar gehackte Nüsse über das Eis streuen.
- 🔄 Statt einer Rhabarber-Erdbeer-Sauce bietet sich auch eine Himbeersauce an. Für eine Schokoladennote fügen Sie dem Eis noch etwas Kakao hinzu.



[vernetzungsstelle-sachsen.de](https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT

