

Nicecream Popsicles

 6 Stück

 30 Min. Zubereitung
6 Std. Gefrierzeit

 leicht



ZUTATEN

2 Bananen
150 ml Kokosnussmilch
50 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
50 g Blaubeeren (frisch oder gefroren)
50 g Mango (frisch oder gefroren)
3 TL Agavendicksaft
15 Kekse von LEIBNIZ ZOO -30 % Zucker

Außerdem

Popsicles-Förmchen
6 Holzstäbchen

ZUBEREITUNG

- 1** Bananen in Scheiben schneiden und für circa 2 Stunden in den Gefrierschrank geben.
- 2** In der Zwischenzeit die Beeren und Früchte jeweils mit 1 EL Agavendicksaft in drei separaten Schüsseln mit einem Stabmixer pürieren (gefrorene Beeren und Früchte zuerst auftauen).
- 3** LEIBNIZ ZOO -30 % Zucker Kekse in kleine Stücke zerbröseln.
- 4** Die gefrorenen Bananenstücke gemeinsam mit der Kokosnussmilch entweder in einem Blender oder mit dem Stabmixer zu einem feinen Püree mixen.
- 5** Nun können die Popsicles-Förmchen nach Belieben abwechselnd mit Bananeneis, Kekskrümeln und Fruchtピューree gefüllt werden.
- 6** Zum Abschluss Holzstäbchen in die Popsicles stecken und für weitere 4 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Tipp: Um die Popsicles aus den Förmchen zu bekommen, von außen kurz warmes Wasser über die Förmchen fließen lassen.