



Rezepte > Dessert

Bananen-Mango-Eiskaffee

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kaffee	500 ml
Zucker	3 EL
Bananen	2 St.
Mango	1 St.
Milch	400 ml
Vanille Zucker	10 g
Vanilleeis	200 g
Kakaopulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Kaffee mit 2 EL Zucker süßen und kalt stellen. Bananen und Mango schälen, Mangofruchtfleisch vom Stein schneiden. In einem hohen Gefäß beides mit Milch und Vanillinzucker fein pürieren, nach Belieben mit übrigem Zucker abschmecken.
2. Gekühlten Kaffee auf 4 Gläser verteilen und je eine Kugel Vanilleeis hineingeben. Bananen-Mango-Milch dazugießen, mit Kakao bestäuben und mit einem Strohhalm sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	821 kcal
Kohlenhydrate	160 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g