

Veganes Cookie-Crumble mit Caramel & Pecan Eis

Zubereitet mit: Breyers

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cookie-Crumble

- 70 g Haferflocken
- 75 g Datteln, getrocknet
- 1 reife Banane
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt

Außerdem

- 1 Becher Breyers® Carmel & Pecan vegan
- 160 g Beeren, gemischt

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1235 kJ
Energie (Kilokalorien):	296 kcal
Fett:	12 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	20 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	5,7 g
Salz:	0,28 g

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
2. Die Datteln in einer Küchenmaschine fein häckseln oder mit einem Messer ganz fein schneiden.
3. Die reife Banane in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken.
4. Datteln, Haferflocken, Öl und Salz zu dem Bananenmus geben und gut umrühren.
5. Den Teig zum Durchziehen ca. 15 Minuten stehen lassen.
6. Kleine Teighäufchen auf ein Backblech setzen und ca. 20 Minuten backen.
7. Fertige Hafercookies etwas auskühlen lassen und in kleine Cookie-Stückchen brechen.
8. Die Cookies zusammen mit Breyers Caramel & Pecan sowie gemischten Beeren in Gläsern anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 20 min Gehzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns