

Regenbogen Eis-Shake

Zubereitet mit: Langnese

ca. 40 min | normal

Zutaten

für 5 Portionen

- 7 Kugeln Cremissimo Bourbon Vanille Vegan
- 4 Bananen
- 200 g gefrorene Erdbeeren
- 100 g gefrorene Himbeeren
- 300 g Ananas
- 200 g Spinat
- 1 Pfirsich
- 1 Orange
- 1 Mango
- 5 g Lebensmittelfarbe (blau)
- 100 g gefrorene Brombeeren
- 25 ml Karottensaft

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	830 kJ
Energie (Kilokalorien):	198 kcal
Fett:	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	30 g
Ballaststoffe:	6,2 g
Eiweiß:	3,4 g
Salz:	0,17 g

Zubereitung

Für die Zubereitung wird ein Mixer benötigt sowie hohe Gläser, worin das Eis geschichtet werden kann.

1. Für jede Schicht brauchst du 1/2 Banane und 1 Kugel Cremissimo Bourbon Vanille Vegan. Die unterschiedlichen Farbschichten erhältst du durch das Hinzufügen und pürieren mit den nachfolgenden Zutaten.

2. Magenta Schicht: Rote Beete und 100g Erdbeeren

3. Lila Schicht: 100g gefrorene Beeren

4. Blaue Schicht: 100g Ananas und etwas blaue Lebensmittelfarbe

5. Grüne Schicht: 200g Spinat und 100g Ananas

6. Gelbe Schicht: 100g Ananas

7. Orangene Schicht: 1 Pfirsich, 1 kleine Orange und 1/2 Mango

8. Rote Schicht: 100g Himbeeren und 100g Erdbeeren

Falls die Mischung zu dickflüssig ist, kann etwas Wasser oder Milch hinzugefügt werden. Die farbigen Shakes nacheinander in die Gläser füllen, sodass ein Regenbogen im Glas entsteht.

Tipps zu diesem Rezept

Tipp 1: Am besten benutzt du gefrorene Bananen und Früchte für den Shake.

Tipp 2: Die schnelle Variante: Einfach pro Schicht zwei Kugeln Cremissimo Bourbon Vanille Vegan mit 1/2 Banane pürieren und sie mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 40 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