



# Spice-Nicecream

🕒 45–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Die Früchte waschen bzw. schälen, klein schneiden und jeweils für sich 2-3 Stunden, am besten allerdings über Nacht, einfrieren.
- 2 Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Im Anschluss zusammen mit den gefrorenen Bananen und einem EL Honig in der Küchenmaschine pürieren. In eine kleine Form füllen und nochmal für 1 Stunde für eine festere Konsistenz einfrieren.
- 3 Die Cardamom Kapseln aufbrechen und die Samen im Mörser zerdrücken. Zusammen mit den gefrorenen Mango Stücken, einer halben Dose Kokosmilch und einem EL Honig in der Küchenmaschine pürieren. In eine kleine Form füllen und nochmal für 1 Stunde einfrieren.
- 4 Den Thymian zusammen mit den gefrorenen Erdbeeren, 100ml Buttermilch und einem EL Honig in der Küchenmaschine pürieren. In eine kleine Form füllen und nochmal für 1 Stunde einfrieren, um eine festere Konsistenz zu erhalten

## Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Bananen
2 Stk.	Mangos
2	Tassen Erdbeeren
200 ml	Kokosmilch
100 ml	Buttermilch
3 EL	Honig
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 EL	♦ Cardamom ganz
1 TL	♦ Thymian gerebelt

