Avocado Milchshake

Avocado-Shake ohne Alkohol.

Zutaten

Menge
Zutat
1 Stk
Avocado
1.5 Becher
Vanille Eis
0.5 Becher
Milch
1 Becher
Schlagobers
1 Pkg
Zitronenschale
1 EL
Kristallzucker
0.5 TL
Vanille Extrakt
4 Stk
Amarena Kirsche
1
Zitrone

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Shake (15 Minuten)
☐
1.

1.5 Becher 1.5Vanille Eis am besten in eine gekühlte Metall-Schüssel geben. Dazu nun
1 EL 1Kristallzucker
0.5 TL 0.5Vanille Extrakt und das Ganze nun am besten mit dem Mixer so lange schlagen bis es steif ist. Nun
1 Pkg 1Zitronenschale unterschlagen und in den Kühlschrank stellen.
1 Stk 1Avocado (reif) in der Hälfte durchschneiden und vorsichtig den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch am besten mit einem Löffel herausnehmen und in den Standmixer geben. Dazu nun

0.5 Becher 0.5Milch und die Eiscreme aus dem Kühlschrank. Das Ganze nun so lange schlagen bis es schön cremig ist. Die Masse nun auf 2 große Gläser aufteilen.
1 Becher 1Schlagobers mit dem Mixer aufschlagen und
1 1Zitrone auspressen und samt Fruchtfleisch untermischen und mit dieser Masse die Gläser auffüllen. Die
4 Stk 4Amarena Kirsche nun auf die beiden Gläser zum Garnieren aufteilen. Mit einem langen Löffel sofort servieren.

- Getränke, Cocktails
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  15 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste