

Veganer Bananen-Eiskaffee

Im Sommer trinke ich ja eigentlich NUR kalten Kaffee! Meistens in Form von Kaffee-Eiswürfeln, die ich mit Hafermilch aufgieße und genieße, sobald sie fast vollständig geschmolzen sind.



Vor drei Jahren gab es hier auch öfter mal den [Dalgona-Kaffee](#): erinnert Ihr Euch noch an das Trendgetränk 2020?

Und jetzt habe ich dank eines Gefrierschranks voller gefrorener Bananen (immer wenn hier Bananen braun werden, friere ich sie gewissenhaft ein: aber jetzt habe ich ZIEMLICH LANGE vergessen, diese auch zu verwenden! Und ich kann ja nicht täglich [Nicecream](#) essen: auch wenn ich sie immer noch himmlisch finde!) eine Variante des Eiskaffees wiederentdeckt, die ich schon vor vielen Jahren ziemlich lecker fand und gerade fast täglich genieße: den Bananen-Eiskaffee! Er ist ganz schnell gemacht, unglaublich cremig und lecker: probiert es doch einmal aus!

Zutaten

für zwei große Portionen

- 2 Bananen, in Scheiben eingefroren
- 300 ml kalter Kaffee
- 300 ml zuckerfreier Pflanzendrink (ich verwende zuckerfreie Hafermilch, habe es aber auch schon mit Erbsenmilch gemacht)

Bitte immer biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Einfacher geht es nicht: Ihr gebt die gefrorenen Bananen noch gefroren in einen leistungsstarken Mixer, gießt sie mit dem Pflanzendrink und dem kalten Kaffee auf und mixt alles auf höchster Stufe cremig. Noch eiskalt servieren, eventuell mit Eiswürfeln.