



MEIN GENUSS



Smoothie Acai Bowl mit Beeren



It's a match!

Mit seiner leichten Süße und dem würzigen Aroma verleiht Ceylon Zimt der Smoothie-Bowl eine besondere Note.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Banane in Stücke schneiden und mit den gefrorenen Brombeeren, den Himbeeren, dem Acai-Pulver, dem Zimt und der Mandelmilch in einen Mixer geben.
- 2 Füge nach Geschmack einen Teelöffel Honig oder Ahornsirup hinzu, um die Smoothie-Acai-Bowl zu süßen.
- 3 Mixe alle Zutaten gründlich, bis eine glatte und cremige Konsistenz entsteht.
- 4 Gieße den Smoothie in eine Schüssel und glätte die Oberfläche.
- 5 Schneide die Passionsfrucht in der Mitte auf und platziere sie mit den Heidelbeeren auf der Bowl. Streue großzügig Kokosflocken und Kakaonibs über die Smoothie-Acai-Bowl.

Zutaten

Für den Smoothie:

- 1 Banane
- 1 Tasse gefrorene Brombeeren
- 1 Tasse gefrorene Himbeeren
- 2 Esslöffel Acai-Pulver
- 1 Messerspitze Ceylon Zimt
- 1 Tasse Mandelmilch (oder eine andere pflanzliche Milch deiner Wahl)
- 1 Teelöffel Honig oder Ahornsirup

Für die Dekoration:

- 1 frische Passionsfrucht
- Frische Heidelbeeren
- Kokosflocken
- Kakaonibs

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.