



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 31.07.2026.