

Banana-Split

Eis-Klassiker mit Banane, Eis und Schokoladensoße

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Eis:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Stracciatella

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Bananen
etwa 4 EL Schokoladensoße
Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Eis:

250 ml kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

2 Zubereiten:

Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. In der Zwischenzeit Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Bananen schälen und längs halbieren oder in Scheiben schneiden. Eiskugeln portionieren und mit Bananen, Schokoladensoße, Sahne und gehobelten Mandeln anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die gehobelten Mandeln vorher goldbraun rösten.
- Nach Belieben weitere Eissorten, z. B. Dr. Oetker Eispulver Schokolade zubereiten und die Eissorten kombinieren.
- Und hier das Rezept für eine selbstgemachte [Schokoladen-Soße](#).