

Bananen-Shake-Eis am Stiel

Leckeres Bourbon-Vanille-Eis am Stiel mit Bananen.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Eis:

2 Bananen , etwa 250 g ohne Schale
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille

Außerdem:

etwa 8 Trinkbecher (Inhalt 200 ml)
etwa 8 Papierstrohhalm

Zum Verzieren:

100 - 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie mache ich Bananen-Eis am Stiel?:

1 Vorbereiten:

Trinkbecher auf ein Brett stellen. Bananen schälen und pürieren.

2 Eis:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Bananepüree kurz unterrühren. Eiscreme auf die Becher verteilen. Strohhalm mittig hineinstecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eis aus den Plastikbechern lösen, evtl. kurz ins Wasserbad tauchen. Eis zu 1/3 in die Kuvertüre tauchen, etwas drehen und mit Zuckerstreuseln, Konfetti bestreuen. Dekorblüten mit etwas Kuvertüre bestreichen und auf das Eis kleben. Nochmals kurz einfrieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis schmeckt auch mit Dr. Oetker Eispulver Stracciatella sehr lecker.
- Sie können auch dunkle Kuvertüre verwenden.

