

Bananeneis

Bananeneis selber machen - so schnell mit Bananenpüree und Vanille-Eis leckere Bananen-Schoko-Eiscreme herstellen.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Bananeneis:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 450 g reife Bananen (2 - 3 Stück)
- 100 g Puderzucker
- 150 ml kalte Milch
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack

Wie mache ich ein leckeres Bananeneis?:

1 Baneneneis zubereiten:

Schokolade grob hacken, etwas davon zum Verzieren beiseitestellen. **Reife** Bananen grob zerkleinern. Bananenstücke mit Puderzucker, Milch und Sahne in einem Rührbecher pürieren. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Gehackte Schokolade kurz unterrühren. Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und **mind. 4 Std. bei -18°C, am besten über Nacht** einfrieren.

2 Bananeneis servieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 30 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Aus dem Bananeneis mit einem Eisportionierer Kugeln formen und mit etwas gehackter Schokolade bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis kann auch in einer Eismaschine gefrieren. Die Herstellerangaben der Eismaschine beachten.
- Zusätzlich noch ein paar Bananen-Scheiben mit auf die Eiskugeln geben.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)