

RESTE

E Z E P T E

Bananeneis

Ein Rezept von unserer Mitarbeiterin im Team Ernährung Ulrike Müller



Zutaten:

- 75 g Zucker
- 2 große Eier (L)
- 1 ½ EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 400 ml Schlagsahne (alternativ: 300 ml Milch, 100 ml Sahne)
- 3 sehr reife Bananen
- 1 TL Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote
- Schokoraspeln nach Geschmack

Zubereitung:

Den Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Mehl und Salz unterrühren und beiseite stellen. Die Sahne (oder Milch-Sahne) auf dem Herd kurz aufkochen, leicht abkühlen lassen und langsam unter die Ei-Zucker-Mehl-Mischung rühren. Anschließend die gesamte Mischung auf kleiner Flamme rühren, bis sie eindickt. Nicht aufkochen! Die heiße Masse durch ein Sieb in eine große saubere Schüssel streichen. Die Bananen mit einer Gabel zu einem cremigen Mus zerdrücken, in die heiße Ei-Sahne geben und unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, das Vanilleextrakt unterrühren und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank lagern. Dann die Masse umrühren und in einer Eismaschine zu Eis rühren lassen und ja nach Geschmack Schokoraspeln unterziehen.

Das Eis ist anfangs sehr cremig weich und kann sofort verzehrt werden. Ansonsten für zwei Stunden im Tiefkühlschrank lagern, dann ist es etwas fester.