

Basisches Bananeneis mit Mandelkrokant



Zutaten für 4 Personen:

- 4 reife Bananen
- 2-3 Datteln
- 1 EL weißes Mandelmus
- Saft von einer ½ Zitrone
- 100 ml ungesüßte Mandelmilch
- 1 EL Mandelkrokant
- Granatapfelkerne
- Pistazien

Zubereitung:

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in einem Gefrierbeutel einige Stunden einfrieren.

Den Mandelkrokant in einer Pfanne kurz anrösten. Die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen und die Pistazienkerne fein hacken.

Die gefrorenen Bananenscheiben in einen Mixer geben und mit Mandelmus, Datteln und dem Zitronensaft cremig pürieren. Dabei die Mandelmilch langsam dazugeben bis die richtige Konsistenz der Eiscreme erreicht ist.

Das Eis auf einem Teller oder in einem Schälchen anrichten und Mandelkrokant, Granatapfelkerne und Pistazien darüberstreuen.

Tipp: Ist die Eiscreme zu weich oder wird sie später serviert, vor dem Anrichten noch einmal ins Gefrierfach stellen.

Rezept und Foto: Elisabeth Ellermann