

Bananen-Himbeer-Eis



Zubereitungszeit  15 Min.

Abkühlzeit  12 Std.

Für 10 Stück

Zutaten

- ★ 10 kinder Schoko-Bons (58 g)
- ★ 4 reife Bananen (456 g)
- ★ 1 EL Kakaopulver (6 g)
- ★ 100 ml Sahne
- ★ 100 ml Milch
- ★ 50 g gefrorene Himbeeren
- ★ 100 g weiße Schokolade
- ★ bunte Streusel

Utensilien

- ★ Blender (Pürierstab)
- ★ Eisformen
- ★ Holzstiele
- ★ kleiner Topf
- ★ Schüssel
- ★ Gummispatel



Zubereitung

1. kinder Schoko-Bons gemeinsam mit Bananen, Kakaopulver, Milch und Sahne in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Masse in eine Schüssel füllen und die gefrorenen Himbeeren untermischen. Alles in Eisformen füllen und die Holzstiele hineinstecken. Das Eis für mind. 12 Std. im Gefrierfach durchfrieren lassen.
2. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Eis am Stiel aus der Form lösen und eine Ecke schräg mit der Schokolade beträufeln. Das geht am Besten mit einem kleinen Löffel. Mit bunten Streuseln verzieren. Guten Appetit!



Nährwerte:

Portionen:	10
Portion Pro:	87 g
Portion:	163 kcal

