

Bananeneis mit Karamell

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



für 4 Portionen

6 überreife Bananen
130 g brauner Zucker
2 Esslöffel sehr weiche Butter
750 ml Milch
4 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Teelöffel frischer Zitronensaft
1 Prise(n) Meersalz

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer
Eismaschine

Für Klassiker haben wir einfach immer Zeit! Kein Wunder, sie kommen schließlich nie aus der Mode und passen zu jeder Gelegenheit. Und was diesen Klassiker so besonders klasse macht? Ganz klar: Brauner Zucker, der sich im Ofen in eine karamellige Sauce verwandelt und danach in der Eismaschine zum absoluten Gaumenschmaus gefriert. Bananeneis mit Karamell heißt die kugelige Leckerei, die du mit nur wenigen Zutaten auf deinen Löffel zauberst. Da können Erdbeer, Vanille und Schokolade ganz schnell einpacken! Dank massenhaft frischer Tropenfrüchtchen schmeckt unser Bananeneis mit Karamell nämlich extra

intensiv und versüßt dir jede Jahreszeit.

- 1 -

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Bananen in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Zusammen mit dem braunen Zucker und der Butter in einer Auflaufform vermischen, bis alle Stücke gleichmäßig vom Zucker bedeckt sind.

- 3 -

Bananenmischung für ca. 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren und weiterbacken lassen, bis die Bananen weich und goldbraun sind.

- 4 -

Gebackene Mischung sofort in den Hochleistungsmixer geben. Mit Milch, Zucker, Vanilleextrakt, Salz und Zitronensaft zu einer homogenen, cremigen Masse mixen.

- 5 -

Masse für 60 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen.