



Eis-Popsicles mit Banane, Sahne und Schokolade



Zutaten

Für das Bananen-Vanille-Eis:

1 Pck.	Vanillinzucker
1	Ei
140 g	Zucker
2	Eigelb
1 große	Banane
1 EL	Stärke
500 ml	Milch

Für das Topping:

100 g	bunte Zuckerstreusel
200 g	Schlagsahne
50 g	Kokosöl
200 g	Schokotropfen, Zartbitter
50 g	Beleg-Kirschen

Sonstiges:

12	Eisförmchen
1	Sterntülle mit Spritzbeutel

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1318 kJ, 315 kcal, 36 g Kohlenhydrate, 4,4 g Eiweiß, 18 g Fett, 78 mg Cholesterin, 1,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Endlich wieder Sommer und wir zeigen dir passend dazu ein leckeres Rezept für ein Banana Split-Eis am Stiel! Das Eis ist nicht nur super einfach nachgemacht, es geht auch echt mega schnell! Für unser Bananen-Vanille-Eis haben wir zunächst eine Art Vanillepudding gekocht und diesen mit einer großen Banane püriert. Die Eismasse kannst du dann einfach in Eisförmchen füllen und einfrieren. Für die Dekoration von unserem Banana Split am Stiel, haben wir uns für flüssige Schokolade und Zuckerstreusel entschieden. Getoppt mit Schlagsahne und einer Kirsche ist dein Banana Split am Stiel auch schon fertig und wartet nur darauf von dir gegessen zu werden. Also worauf wartest du? Mache das Rezept für unsere Banana Split Eis-Popsicles unbedingt nach! So easy geht's:

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Hälfte des Zuckers mit der Milch in einem kleinen Topf verrühren und erhitzen. Dabei rührst du so lange bis die Milch kocht. Dann den Topf vom Herd nehmen. In einer Schüssel den restlichen Zucker mit der Stärke vermischen. Dann das Ei und die zwei Eigelbe mit in die Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Jetzt kannst du ein bisschen von der heißen Milch in die Eismasse gießen und alles schnell mit einem Schneebesen aufschlagen. Nun gibst du wieder etwas heiße Milch hinzu. Dann kannst du die Masse zurück in den Topf mit der restlichen Milch geben und alles unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit dicker wird. Dann den Topf wieder vom Herd nehmen.

Step 2:

Im nächsten Schritt kannst du die geschälte Banane mit dem Vanillinzucker in einen Mixer geben. Dann den Pudding dazugießen und pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Jetzt kannst du die Masse in die Eisförmchen füllen und für vier Stunden in das Gefrierfach stellen.

Step 3:

Anschließend das Kokosöl zusammen mit den Schokotropfen schmelzen lassen. Dann gibst du die flüssige Schokolade in ein hohes Gefäß und füllst die Zuckerstreusel in eine kleine Schüssel. Jetzt die Sahne mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis sie steif ist. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen.

Step 4:

Als nächstes die Eisförmchen aus dem Gefrierfach nehmen und jedes Eis kurz unter heißes Wasser halten, damit sich das Eis von dem Förmchen löst. Nun tauchst du den oberen Teil vom Eis in die flüssige Schokolade und tauchst die Eisspitze in die Zuckerstreusel. Das solltest du zügig machen, da die Schokolade schnell wieder fest wird. Jetzt kannst du ein bisschen Sahne auf das Eis spritzen und eine Kirsche auflegen und das Eis sofort genießen.