

Bananen-Nicecream mit Rhabarber- Erdbeer-Sauce



© slfg

Zutaten für 20 Portionen (140g/Portion)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten Eis:

- 20 sehr reife Bananen
- 250 ml Milch oder pflanzliche Milch
- optional: 3 Vanilleschoten

Zutaten Fruchtsauce:

- 200 g Rhabarber
- 200 g Erdbeeren
- 25 ml Apfelsaft
- 2 TL Zitronensaft

Arbeitsgeräte:

- Küchenwaage
- Schneidmesser und Schneidebrettchen
- Schüssel für das Eis
- Teelöffel und Probierlöffel
- Mixer
- Topf
- Saftpresse

Tip: Als Deko können Sie zusätzlich ein paar gehackte Nüsse über das Eis streuen.

Variante: Statt einer Rhabarber-Erdbeer-Sauce bietet sich auch eine Himbeersauce an.

Zubereitung:

- 1** Die Bananen einen Tag zuvor in Scheiben schneiden und einfrieren. Den Rhabarber und die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in Apfelsaft kochen bis sie weich sind. Alles pürieren, mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.
- 2** Die Vanilleschoten aufschneiden und die Vanille herauskratzen. Die gefrorenen Bananenscheiben, Milch und Vanille in den Mixer geben, kurz nacheinander und schnell mixen, damit nicht zu viel Hitze entsteht und das gefrorene Obst schmilzt. Wenn eine cremige Konsistenz erreicht ist, ist das Eis fertig.
- 3** Das Nicecream gleichmäßig in die Schälchen verteilen und mit etwas abgekühlter Rhabarber-Erdbeersauce übergießen. Gegebenenfalls noch mit ein paar Erdbeer- vierteln und Bananenscheiben verzieren.

www.vernetzungsstelle-sachsen.de

www.slfg.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT

Freistaat
SACHSEN