



BANANENEIS SELBER MACHEN MIT UND OHNE EISMASCHINE



Leckerer, cremiger Bananeneis mit wenigen Grundzutaten und ohne die Zugabe von Ei. Mit oder ohne Eismaschine erhält man ein cremiges Ergebnis.



Zubereitungszeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Bananen schälen, in ein hohes Mixgefäß geben und pürieren. Sofort Zitronensaft dazu geben und verrühren. Puderzucker, Milch und Sahne zufügen und vermischen. Die fertige Eismischung dann entweder in eine Eismaschine geben und in 25-35 Min. zu cremigem Eis verrühren lassen, oder ohne Eismaschine zubereiten. Dafür in ein flaches Gefäß, beispielsweise eine Glasschüssel füllen und ins Gefrierfach stellen. Für ein cremiges Ergebnis immer mal wieder rühren, ca. ein mal pro Stunde. In etwa 4-6 Stunden ist das Eis gefroren und verzehrbereit.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 400 g** Bananen (reif)
- 150 g** Puderzucker
- 50 ml** Milch
- 200 ml** Sahne
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)