

## Rezept

# Bananen-Marzipan-Eis

Ein Rezept von Bananen-Marzipan-Eis, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Mini-Bananen	<b>2 EL</b> Marzipanrohmasse
<b>50 g</b> saure Sahne	<b>100 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> Amaretto (Mandellikör, nach Belieben)	<b>6</b> Eisförmchen mit Stiel ☒(oder längliche Förmchen ☒und Holzstiele)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Eis à 50 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Die Bananen schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. 80 g Fruchtfleisch abwiegen. Das abgewogene Fruchtfleisch, die Marzipanrohmasse und die saure Sahne glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Masse nach Belieben mit Amaretto abschmecken.

---

2. Die Eismasse in die Förmchen füllen. Die Formen verschließen und das Bananen-Marzipan-Eis im Tiefkühlfach in ca. 3 Std. gefrieren lassen.