

Rezept

Bananen-Marzipan-Eis

Ein Rezept von Bananen-Marzipan-Eis, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 2 Mini-Bananen | 2 EL Marzipanrohmasse |
| 50 g saure Sahne | 100 g Sahne |
| 1 EL Amaretto (Mandellikör, nach Belieben) | 6 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.