

Rezept

# Bananeneis

Ein Rezept von Bananeneis, am 20.05.2025

## Zutaten

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>1</b> große Bio-Zitrone | <b>600 g</b> vollreife Bananen (die Schale soll schon braune Flecken haben) |
| <b>100 g</b> Zucker        | <b>400 g</b> Joghurt  |
| <b>150 g</b> Sahne         |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Bananen schälen und in größere Würfel schneiden.
2. Die Bananen mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Joghurt und Sahne in die Küchenmaschine füllen und gründlich durchmixen. Probieren, ob die Mischung süß genug ist. Wenn nicht, einfach noch leicht nachzuckern. Oder, falls sie zu süß sein sollte, noch ein bisschen Zitronensaft untermischen.
3. Bananenpüree in eine Schüssel füllen und im Gefrierfach in etwa 4 Stunden fest werden lassen. In der Zeit immer wieder (so oft man dran denkt) umrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Oder das Bananenpüree in der Eismaschine zu Eis werden lassen.
4. Vom fertigen Eis Nocken abstechen und in Becher oder Gläser setzen. Der Hit dazu: Schlagsahne.