

Rezept

# Bananeneis am Stiel

Ein Rezept von Bananeneis am Stiel, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Bananen	<b>90 g</b> Kakaobutter
<b>5 EL</b> zuckerfreier Reissirup	<b>1 Prise</b> Salz
<b>60 g</b> Backkakao	Streusel, Nüsse, getrocknete Blüten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Bananen schälen, halbieren und vorsichtig die Eisstiele an der Schnittseite einschieben.

---

2. Bananen auf einem Teller nebeneinander verteilen und für ca. zwei Stunden ins Gefrierfach legen.

---

3. Kakaobutter bei maximal 40 Grad schmelzen (am besten klein gehackt auf der Heizung oder im lauwarmen Wasserbad). Sirup mit Salz und Kakaopulver verrühren, warme Kakaobutter dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

---

4. Gefrorene Bananen mit der Schokolade überziehen und in Streuseln wälzen. Falls die Schokolade nicht sofort fest wird, nochmal 30 Minuten ins Kühlfach legen.