Bananen-Heidelbeer-Eis

Stufe 1

Zubereitungszeit: 5 Min.
Ruhezeit: 4 Std.

Zutaten:

300 g Banane(n)
500 g Heidelbeeren, tiefgekühlt
nach Bedarf Pistazie(n)

KitchenAid ARTISAN Power Plus Blender in liebesapfel rot

Victorinox Swiss Classic Gemüsemesser, 8 cm, schwarz

Westmark Eisportionierer Profi

Eichenlaub Dessertlöffel aus Ebenholz

1

Die Bananen (ca. 3 Stück) schälen, in einen Gefrierbeutel geben und ca. 4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

2

Von den 500 g Heidelbeeren 200 g auftauen lassen. Die restlichen 300 g weiterhin tiefkühlen.

3

Die Bananen aus dem Tiefkühler holen, ca. 5 Minuten antauen lassen und in Stücke schneiden.

4

Die Bananenstücke zusammen mit den Heidelbeeren in ein Mixglas geben und pürieren.

5

Nach Bedarf ungesalzene Pistazien grob hacken und zusammen mit Heidelbeeren auf dem Eis dekorieren.

6

Das Eis kann sofort serviert und gegessen werden.

Gefrorenes Obst ist bei Eisrezepten das A und O - am besten habt ihr also für den Sommer immer etwas abgepackt im Tiefkühler parat. Mit bereits durchgefrorenen Bananen, die man nur schnell aus dem Schrank holen muss, kommt der Eisgenuss noch schneller!