



Veganes Bananen-Walnuss-Eis mit Karamellsoße



Zutaten:

80 + 50 ml Ahornsirup
3 Banane(n), reif
450 ml Mandelmilch
3 bis 4 EL Mandelmus
1 Prise Salz
1 Vanilleschote(n)
120 g Walnüsse
1/2 TL Zimt

Zutaten für die Sauce:

80 g Kokosmilch
25 ml Wasser
100 g Zucker



La Rochère Eisschale
Bubble, 6er-Set



Kuhn Rikon
Schnellkochtopf
Seitengriffmodell
Duromatic Inox



Woll Gusspfanne
titanium nowo eckig



cilio Nussknacker
"Knacki exklusiv" mit
Flaschenöffner



WMF Eismaschine
Küchenminis



Städter Backform
Kastenform ca. 24 x 10 x
7 cm Silber 1.500 g



Rösle Eisportionierer

1

Zur Vorbereitung das Mark der Vanilleschote auskratzen.

2

Die sehr reifen Bananen zusammen mit Mandelmilch, Mandelmus, 80 g Ahornsirup, dem Mark der Vanilleschote und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren,

3

Die Masse entweder mit einer Eismaschine gefrieren lassen oder in eine Kastenform füllen und in den Gefrierschrank stellen - dabei jedoch alle 30 Minuten umrühren.

4

Die Walnüsse mit 3 EL Ahornsirup und dem Zimt in einer Pfanne erhitzen und leicht karamellisieren. Die Nüsse gut abkühlen lassen und ca. die Hälfte davon kleinhacken und unter das fertige Eis mischen - die andere Hälfte als Topping auf dem Eis verwenden.

5

Für die Karamellsoße Wasser und Zucker in einen Herd geben und erhitzen, sodass die Masse leicht braun karamellisiert. Den Topf von der Herdplatte nehmen, Kokosmilch einrühren und erneut aufkochen lassen. Nach kurzem Köcheln abkühlen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Wenn in einem Rezept "reife Bananen" steht, sind auch sehr reife Bananen gemeint - scheuen Sie sich nicht davor auch Obst mit großen braunen oder schwarzen Stellen und Dellen zu verwenden, nur bei Schimmel sollten Sie natürlich Halt machen.