

BANANENEIS

Zutaten

- 3 tiefgefrorene Bananen
- 200 g Erdbeeren (oder ein anderes Lieblings-Obst)
- 3 - 5 EL Milch (tierisch oder pflanzlich)

Du brauchst

Mixer oder Pürierstab

Zubereitung

- Vorbereitung** (mindestens einen Tag zuvor): Bananen schälen, klein schneiden und einfrieren – je älter die Bananen sind, desto süßer wird das Eis.
- 1) Erdbeeren, gefrorene Bananenstücke und Milch in einen Mixer füllen und kräftig pürieren, bis ein cremiges Mus entsteht.
- 2) In Gläser gießen und genießen. (Falls etwas übrig bleibt: Den Rest in leere (Joghurt-)Becher füllen, einen Löffel oder Holzstiel hineinstecken und im Eisfach aufbewahren – der nächste Jieper auf Bananen-Eis kommt bestimmt!)
- Tipp:** Als Topping eignen sich z.B. kleine Erdbeerstückchen oder Streusel. Auch Gänseblümchen sehen toll aus – und sind sogar essbar.
- Extra-Tipp:** Für kleine und große Schoko-Fans: Dafür wandert statt der Erdbeeren etwas Kakaopulver und ein kleingebröselter, bisher verschmähter Schoko-Osterhase zu den Bananen in den Mixer. Das geht natürlich auch mit Nikoläusen oder anderen Schokoladenresten.

