



Bananen-Zimt-Eis

Zutaten:

2 reife Bananen

Saft von einer Bio-Zitrone

120 ml Sahne

80 g Puderzucker

100 g Sahnejoghurt

2 frische Eiweiße



Zubereitung:

Die Zitrone auspressen und zu den mit der Gabel zerdrückten Bananen geben. Beides fein mit dem Mixer pürieren und mit dem Puderzucker, Sahnejoghurt und der Sahne vermischen. Die Eiweiße steif schlagen und unter diese Masse heben.

Die Mischung in eine Eismaschine geben und nach Gerätehinweis zu einem Eis verarbeiten. Nach dem Genuss kann noch übriges Eis in Eisförmchen für einen späteren Genuss tiefgekühlt werden.

Besonderheit:

Zimt ist aus der getrockneten Rinde des Zimtbaumes hergestellt. Es sollte schon vor 3 000 Jahren v. Christus in China verwendet worden sein. Oftmals verwenden wir es für einen Fruchtspiegel oder auch für Heißgetränke. Aber auch in Gebäcken und nun auch im Eis haben wir es lieben gelernt.