

Gebackene Banane-Eis mit Honig



Cremiges gebackene Banane-Eis mit Honig wie vom Chinesen

Heute gibt es gebackene Banane-Eis mit Honig. Wer kennt es nicht! Die leckeren gebackenen Bananen mit Honige vom Chinarestaurant. Seit ich als kleiner Junge mit meinen Eltern das erst mal die Dinger gegessen haben, bin ich den gebackenen Bananen verfallen. Ein Besuch beim Chinesen, ohne diesen Nachtisch, ist undenkbar. Eigentlich bin ich nicht gerade ein Bananenfan. Ab und an mal ne Banane ist ok. Wenn es mal eine Bananenmilch gibt, sage ich auch nicht nein. Doch vermisse ich nichts davon. Ab und an geht auch mal ein Bananen-Eis mit Schokosoße Aber was wäre das leben ohne die gebackenen Bananen mit Honig vom Chinesen. Für mich wäre es eine kleine kulinarische Katastrophe!

Vom Dessert zum Eis

Schon seit paar Wochen geisterte mir die Idee durch den Kopf, dieses leckere Dessert auch als Eis zu machen. Nun hatten wir paar schöne richtig reife Banane zu Hause und somit die besten Voraussetzungen damit das gebackene Banane-Eis mit Honig gelingt. Also habe ich mich schnell dran gemacht eine Grundidee für das Eisrezept zu entwickeln. Doch wie sollte ich den Teig ordentlich ins Eis bekommen und das auch ohne zu viel aufwand?

Einfach und schnell sollte das Eis gemacht sein!

Um es Letzte endlich einfach zuhalten habe ich es erst mal nur mit den gebackenen Banane probiert und den Teig weg gelassen. Was soll ich sagen, es war eine Punktlandung. Das gebackene Banane-Eis mit Honig schmeckt original wie im Chinarestaurant. Um das ganze noch etwas authentischer zu machen, habe ich noch das Honig-Variegato ins Eis eingestrudelt. So ist das Eis Perfecto und ein absolut cremiger Eis Genuss.

Zutaten für 1000 g:

130 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Honig 290 g sehr reife Bananen 290 g Milch 3,5% 215 g Sahne Prise Salz etwas Butter oder Pflanzen Öl optional 1g Zitronensäure #Version ohne Zucker# 120 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 70 g Xylit 290 g sehr reife Bananen 290 g Milch 3,5% 215 g Sahne Prise Salz etwas Butter oder Pflanzen Öl optional 1g Zitronensäure #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 200 g Honig-Variegato

Zubereitung:

Die Banane in 0,5-1 cm dicke lange streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter /Öl Goldbraun karamellisieren--

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Bananen zusammen mit der Butter/Öl, Milch, Honig und den trockenen Zutaten zusammen bei hoher Stufe 1 Min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.