

We love baking Kastenform



Art.-Nr. 661608



STÄDTER®

## Bananen-Walnuss-Eis mit Karamellsoße (vegan)

FÜR 1 KASTENFORM 24 CM | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | GEFRIERZEIT: CA. 4 STUNDEN

**Zutaten für das Eis:** 3 sehr reife Bananen, 450 ml Mandelmilch, 3-4 EL Mandelmus, 80 ml Ahornsirup, Mark einer ausgekratzten Vanilleschote, 1 Prise Salz, 120 g Walnüsse, 3 EL Ahornsirup, ½ TL Zimt | **Zutaten für die Karamellsoße:** 25 ml Wasser, 100 g Zucker, 80 g Kokosmilch aus der Dose

### Zubereitung des Eises:

Die Bananen zusammen mit Mandelmilch, Mandelmus, Ahornsirup, Vanille und Salz fein pürieren. Die Masse in einer Eismaschine oder in einer Kastenform (alle 30 Min. umrühren) gefrieren lassen.

Die Walnüsse mit Ahornsirup und Zimt in einer Pfanne leicht karamellisieren. Nach dem Abkühlen etwa die Hälfte der karamellisierten Walnüsse hacken und unter das fertige Eis mischen, den Rest als Deko verwenden.

### Zubereitung der Karamellsoße:

Wasser und Zucker leicht braun karamellisieren lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Kokosmilch einrühren. Das Ganze wieder aufkochen und kurz köcheln lassen. Nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.

