

Bananeneis am Stiel



Dass man aus gefrorenen Bananen richtig leckere Eiscreme in den verschiedensten Variationen machen kann, wissen wir ja schon, seit die köstliche [Nicecream](#) erfunden wurde. Aber ich hatte ganz vergessen, dass ich vor einigen Jahren schon einmal die simpelste Form des Bananeneises gemacht hatte: Bananeneis am Stiel! Und ja, es ist so simpel, wie es sich anhört: gefrorene Banane am Stiel. Aber seit ich es wieder entdeckt habe, bin ich geradezu verrückt danach und vielleicht mögt Ihr es ja auch? Die Zubereitung ist erwartungsgemäß einfach und ich mache immer gleich ganz viele auf Vorrat.

Zutaten

- Bananen (ich habe auf 100g Schokolade am Ende 11 Bananen verwendet), ich mag sie am liebsten mit noch grünen Spitzen
- 100g Zartbitterschokolade (ich nehme 85% Kakaogehalt)
- ca 100g Mandelblättchen (Ihr braucht nicht alle!)
- Eisstiele aus Holz

Bitte immer (wenn möglich) biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Als erstes gebt Ihr die Mandelblättchen in eine beschichtete Pfanne und erhitzt diese. Unter ständigem Rühren röstet Ihr die Mandelblättchen an, bis sich die Röstaromen entfalten. Dann lasst Ihr die Mandelblättchen in der Pfanne abkühlen und schüttet einige davon in eine Porzellanschüssel. In der Zwischenzeit verflüssigt Ihr die Schokolade (früher habe ich das im Wasserbad gemacht, heute nehme ich die Mikrowelle). Die flüssige Schokolade gebt Ihr in ein kleines, schmales Gefäß.

Jetzt schält Ihr die Bananen, halbiert sie mittig und steckt in das flache Ende jeweils einen Holzstiel. Nun dippt Ihr die halbe Banane erst einmal in die Schokolade und dann wälzt Ihr sie in den Mandelblättchen. Wenn Ihr sehr glatte Tablettts habt, die Ihr auch zum Einfrieren verwenden könnt, dann nehmt diese, für rauere Unterlagen empfehle ich Euch, Backpapier unterzulegen. So verfährt Ihr mit allen Bananenhälften.

Die restliche Schokolade verteilt Ihr natürlich auch noch auf den Bananen.

Ist die Schokolade getrocknet, kommen die Bananenhälften für ein paar Stunden in's Gefrierfach. Die gefrorenen Bananen am Stiel packt Ihr dann platzsparend in dicht schließende Gefrierdosen, aus denen Ihr (oder Eure Kinder) dann immer mal wieder ein "Bananeneis am Stiel" entnehmen könnt!

Für kleine Naschkatzen empfiehlt sich vielleicht eher eine nicht ganz so bittere Schokolade.

Probiert es unbedingt mal aus! So luxuriös hat eine Banane noch nie geschmeckt!