

# Eierlikör-Bananenkrake

## Zutaten

Eisrezepte - Eis für die Homeparty selber machen: Eierlikör-Bananenkrake

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 ml Sahne

200 g Zucker

180 g Eigelb (9 Stück)

500 g geschälte, pürierte Bananen

1 reife Banane (ganze Frucht)



fürs Anrichten:

Schokosoße

Eiswaffeln

gehobelte Mandeln

Schlagsahne

Smarties

## Zubereitung

Eisrezepte - Eis selber machen - Bananeneis:

1. Die Sahne mit den pürierten Bananen und dem Zucker aufkochen. Währenddessen die neun Eier auftrennen und die Eigelbe in einer separaten Schüssel verrühren.

2. Den Topf von der Feuerstelle nehmen und die aufgekochte Masse mit den neun Eigelben gut verrühren. Diese Eis-Grundmasse dann in einen Topf füllen, der sich für die Verarbeitung im Wasserbad eignet.

3. Die Eis-Grundmasse auf einem siedenden Wasserbad zur Rose abziehen, bis die Masse eine leichte Bindung eingeht. (D.h.: Die Eismasse vorsichtig so lange im Wasserbad erhitzen, bis sie beim Test auf der Rückseite eines Holzlöffels die Form eines Rosenblattes annimmt, wenn man stark gegen sie pustet. Die Masse ist dann bis ca. 80°C erhitzt. Dieses Verfahren ersetzt das Küchenthermometer.) Benutzen Sie am besten einen Schneebesen.

4. Anschließend den Topf aus dem Wasserbad nehmen, den GELBEN KLASSIKER untarrühren und die fertige Eismasse dann in der Eismaschine abfrieren.

Keine Eismaschine? Kein Problem! Lecker-cremigtes Speiseeis können Sie auch im heimischen Gefrierfach herstellen. Schauen Sie in unser Special Eis selber machen - dort zeigen wir, wie's geht.

Eisrezepte - Eis selber machen - Eierlikör-Bananenkrake:

5. Die reife Banane bis zur Hälfte schälen. Das Fruchtfleisch bis zur geschälten Stelle abschneiden. Die Banane dann mittig auf einen großen Teller stellen. (Die Schalenstreifen werden so zu den Armen des Kraken.) Bananeneiskugeln und Bananenscheiben (d.h. den Rest des Bananenabschnitts, der in Scheiben geschnitten wurde) rundherum verteilen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Schokoladensoße dekorieren. Als "Muschelersatz" kann eine Eiswaffel in Fächerform dienen. Wie in unserem Beispiel (siehe Bild) kann auch mit gerösteten, gehobelten Mandel verfeinert werden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Bananenkrake](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Eierlikör-Bananenkrake

6. Zuletzt noch eine Eistüte als Hut und zwei Sahnetupfer mit Smarties als Augen anbringen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Bananenkrake](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)