

Eis selber machen Rezept "Verpoorten Banana Boat"

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Für das Ananas-Eis mit Safran, frischem Ingwer und Eierlikör:

400 g frische Ananas (ohne Schale)
100 g Zucker
200 ml Milch
200 ml Schlagsahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Döschen Safran, gemahlen (0,1 g)
1 Stück frischer Ingwer, ca. 2-3 cm lang
etwas Limettensaft

Für das Bananen-Eis mit Bananen-Chips-Crunch und Eierlikör:

2 Bananen, reife
Saft von ½ Limette
100 g brauner Zucker
200 ml Schlagsahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Bananen-Chips, 1 Handvoll

Zusätzlich:

200 g Schlagsahne, gekühlt
1 Pkg Sahnesteif
4 Bananen
Limettensaft
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Ca. 100 g Nuss-Nougat
8 kleine Ananasstücke
4 hübsche Bananen-Chips

Zubereitung

Ananas-Eis mit Safran, frischem Ingwer und Eierlikör:

Die Ananas schälen, der Länge nach vierteln und den holzigen Mittelteil wegschneiden. 400 g Ananas in kleine Stücke schneiden, bitte nicht zu groß, da sie im Eis bleiben. Ananasstücke mit Zucker, Milch, Schlagsahne, Safran, fein geriebenem Ingwer in einen Topf geben. Köcheln lassen bis die Ananasstücke nicht mehr roh sind (ca. 8-10 Minuten). Mit dem Kochen wird das Enzym Bromelain, das in der Ananas ist, beseitigt und das Eis schmeckt nicht bitter. Den Topf vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Masse in eine größere Metallschüssel geben und in den Gefrierschrank stellen. Jede Stunde das Ananas-Eis mit einem Schneebesen kräftig vom Rand zur Mitte durch rühren, damit das Eis schön geschmeidig wird. Gesamte Gefrierdauer ca. 4-5 Stunden.

Bananen-Eis mit Bananen-Chips-Crunch und Eierlikör:



[Link zum Rezept: Eis selber machen Rezept "Verpoorten Banana Boat"](#)

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

Eis selber machen Rezept "Verpoorten Banana Boat"

Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Mit dem braunen Zucker und dem Limettensaft im Mixer pürieren. Schlagsahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und gut verrühren. Die Bananen-Mischung in einen Gefrierbehälter füllen und abgedeckt ca. 2 Stunden einfrieren. Dann mit einem Löffel kräftig aufschlagen. Die Bananen-Chips in einen Plastikbeutel geben und mit dem Nudelholz grob zerkleinern. Nach weiteren 2 Stunden Gefrierzeit die Bananen-Chips-Stücke unter das Bananen-Eis mischen. Gesamte Gefrierdauer ca. 4-5 Stunden.

Anrichten:

Beide Eis-Sorten ca. 10-15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und in den Kühlschrank stellen. Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif schlagen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Dann in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Nuss-Nougat etwas erwärmen, damit er flüssiger wird. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke des Beutels abschneiden. Die Bananen schälen, längs halbieren und mit Limettensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in länglichen Dessertschälchen geben. Je eine halbe Banane im vorderen und hinteren Bereich der Schälchen platzieren. Mit dem Nuss-Nougat Muster (Linien etc.) auf die Bananen zeichnen.

Mit einem Eis-Portionierer Kugeln aus dem Eis formen und auf die Dessertschälchen zwischen die Bananen legen. Da das Ananas-Eis von der Menge her mehr ist, habe ich zwei Kugeln Ananas-Eis und eine Kugel Bananen-Eis genommen. Sahnehäubchen auf die Eiskugeln spritzen. Mit Ananas-Stückchen und Bananen-Chips dekorieren.

Leser-Tipp

Im Kinderlied „Backe, Backe Kuchen“ heißt es: „Safran macht den Kuchen gelb“. Aber Safran färbt nicht nur Kuchen gelb, sondern auch Ananas-Eis. Das Eis erhält durch den Safran eine wunderschöne goldgelbe Farbe. Der frische Ingwer gibt dem Ananas-Eis einen zusätzlichen Genuss-Kick. Die Bananen-Chips Stückchen in der zweiten Eis-Sorte sind angenehm knackig-knuspernd im Mund - eben crunchy. Beide Eissorten sind auch schön cremig.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Bananen und Nuss-Nougat müssen natürlich neben dem Eis "mit aufs Boot". Viel Vergnügen beim kulinarischen „Segel-Törn“ des Verpoorten „Banana Boat“.

[Link zum Rezept: Eis selber machen Rezept "Verpoorten Banana Boat"](#)