

EIS AM STIEL

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden



ZUTATEN

- 2 – 3 gefrorene Bananenscheiben. Bitte verwende reife Bananen.
- 50 g Pistazien, fein gehackt
- 50 ml Mandelmilch, ungesüßt
- 1 Tafel dunkle Schokolade mit einem Kakaoanteil von 100 %
- $\frac{1}{4}$ TL Kokosöl
- 1 TL Vanillepulver
- Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Gefriergetrocknete Bananenscheiben, Mandelmilch, Vanille und eine Prise Salz in den Mixer geben bis eine cremige Konsistenz entsteht.
2. Nun in Eisförmchen geben und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank legen.
3. Anschließend das Eis aus den Förmchen nehmen und mit geschmolzener Schokolade überziehen. Beim Schmelzen etwas Kokosöl in die Schokolade geben, damit keine Klumpen entstehen.
4. Nun die gehackten Pistazien auf die Schokolade geben.

NOTIZ:

Als Topping eignen sich beispielsweise auch gefriergetrocknete Erdbeerscheiben oder Kokosraspeln.