

Oktoberfest! Rezept/Foto: diamant-zucker.de
 ESSEN & TRINKEN *live*Magazin September 2016

Bananenweizen-Eis

Für ca. 900 ml

Zutaten:

75 g reife Banane (geschält gewogen)
 425 ml Weizenbier
 250 g Diamant Eiszauber für Früchte

Zubereitung:

1. Banane schälen und klein schneiden. 75 g Bananenstücke zusammen mit Weizenbier in ein ausreichend großes (ca. 1,5 l), hohes Gefäß geben.
2. Diamant Eiszauber für Früchte zugeben und alles mindestens 3 Minuten mit einem Pürierstab schaumig mixen. Dabei Luft einschlagen, sodass ein feiner, cremiger Schaum entsteht.
3. Eismischung in geeignete Behälter füllen, verschließen und mindestens 5–8 Stunden im Gefrierschrank bei -18 °C einfrieren.

Tipp:

Für das Eis kann sowohl Weizenbier mit als auch ohne Alkohol verwendet werden.

Wer es noch etwas frischer mag, gibt noch einen Spritzer Zitrone dazu.

Nährwertangaben (pro Portion, ca. 100 ml):

Joule: 564 kJ – Kalorien: 133 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g
 Kohlenhydrate: 29 g – davon Zucker: 28 g – Eiweiß: 0,7 g – Salz: 0,11 g

Foto / Rezept: www.diamant-zucker.de

