



Eisdessert mit Walnüssen und Ahornsirup



Zubereitung:

- 1.** Für das Bananenbrot Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier und Vanillezucker unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermischen und sieben. Abwechselnd Mehl und Milch zur Zuckermasse geben und alles gut verrühren. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und unterheben. In einer gut eingefetteten Kastenform bei 180 Grad eine Stunde backen.
- 2.** Ein ca. 10 x 20 cm großes Gefäß (ca. 1,5 l) mit Plastikfolie auslegen und beiseite stellen.
- 3.** In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze den Ahornsirup erhitzen und 3 Minuten lang kochen. Die gerösteten und gehackten Walnüsse unterziehen und abkühlen lassen.
- 4.** Das Vanilleeis in einer Schüssel mit der Walnuss-Ahornsirup-Mischung gleichmäßig vermengen.
- 5.** Ca. ein Drittel der Eiskremmasse in das vorbereitete Gefäß geben und 3 Scheiben Bananenbrot darauf legen. Das zweite Drittel Eiskrem einfüllen, mit den restlichen 3 Scheiben Bananenbrot belegen und das letzte Drittel Eiskremmasse darauf geben. Mit Plastikfolie abdecken und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Zutaten für 12 Portionen :

Für das Eis:

- 150 ml Ahornsirup
- 125 g gehackte, geröstete kalifornische Walnüsse
- 1 l Vanilleeis

6 Scheiben Bananenbrot

Für das Bananenbrot:

- 275 g Mehl
- 10 ml Backpulver
- 1 Prise Natron
- 1 Prise Salz
- 175 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 2 Portionen Vanillezucker
- 3 - 4 Bananen