



Bananen-Softeis mit Knusprigem Granola und nutella®

Früchte & Gelee | Vegetarisch | Frühstück | Nachmittag | Sommer



Für 15 portionen

Eiscreme

3,6 kg Bananen, d.h. 15 Bananen
300 g griechischer Joghurt
300 g Mandelmilch
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Granola

440 g Haferflocken
164 g zerkleinerte Haselnüsse
116 g zerkleinerte Mandeln
1 Prise Salz
76 g Kokosnussöl
174 g Ahornsirup
30 g dunkles Kakaopulver
225 g nutella®

Am besten am Vortag oder 1 Std. 30 Min. vor der Zubereitung der Eiscreme die Bananen in Scheiben schneiden und in den Gefrierschrank legen.

Die Haselnüsse und Mandeln getrennt zerkleinern und mit den Haferflocken mischen.

Das Kakaopulver und das Meersalz hinzufügen.

Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Das Kokosöl aufweichen und mit dem Ahornsirup vermischen.

Dann die Haselnuss- und Mandelmischung hinzufügen und umrühren.

Eine dünne Schicht auf dem Backpapier verteilen (nicht mehr als 700 g pro Blatt) und 25 Minuten bei 160 °C backen.

Herausnehmen und gegebenenfalls in große Stücke brechen.

Das Granola kann 1 Monat lang an einem dunklen und trockenen Ort aufbewahrt werden.

Wenn die Bananen gefroren sind, in einem großen Mixer die Bananen mit dem griechischen Joghurt und der Vanille mischen.

In einer Schüssel servieren, einen großen Esslöffel Granola darüber streuen und 15 g Nutella® als Topping hinzufügen.