



Zutaten

- 4 kleine oder 2 große, feste Bananen
- 4 EL Maisstärke (Mondamin)
- 1 Ei
- 80 g Cashewkerne ungeröstet, fein gehackt
- 1 Bio-Limette (gut gewaschen)
- 2 Kaffir-Limettenblätter (erhältlich tiefgefroren)
- 100 ml Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 100 g Zucker
- 1/2 Tonka Bohne
- 3 Eigelb
- 50 g Kokosflocken (geröstet)
- 100 g Schmand

Dessert

und Kokos-Eis

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für cremiges Kokos-Eis mit Banane. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Ideen.

So wird's gemacht:

1. Öl zum Frittieren
2. Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Stärke, verquirltes Ei, und Cashewkerne je in einen eigenen, tiefen Teller geben. Die Bananenstücke erst in Stärke, dann im Ei und zuletzt in den Kernen wenden, so dass die einzelnen Stücke rundum von einer Schicht Cashew-Kernen umgeben sind. In ausreichend Öl bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun ausbacken.
3. Wasser mit Zucker einkochen lassen, bis es eine Sirup-artige Konsistenz hat. Blätter und Abrieb der Limettenschale hinzugeben und durchziehen lassen.
4. Eigelb in eine Schüssel geben. Kokosmilch mit Zucker und gemahlener Tonka Bohne zum Kochen bringen und in einem Schluck über das Eigelb geben. Dabei sehr gut rühren, abkühlen lassen. Schmand und Kokosflocken unterheben und in der Eismaschine gefrieren lassen.