

Bananen-Auflauf mit Schokoladen-Avocado-Eis

Für 2 Personen

3 Bananen	1 Avocado	5 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	100 g Sahne-Eis	20 g Butter
40 ml Kondensmilch, gezuckert	5 EL Kakaopulver	125 ml Milch
1 EL Stärkemehl	1 EL Zimt	35 g Zucker
Butter		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Form einfetten. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und schichtweise in die Form legen. Den Zimt und 20 Gramm Zucker vermengen und über die Bananenstücke streuen. Die Zitrone halbieren, auspressen und vier Esslöffel Saft und mit Butterflocken beträufeln. Die Eier trennen. Das Eigelb in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Stärkemehl verquirlen. Anschließend das Ganze über die Bananen gießen. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend vier Esslöffel Zucker dazugeben, über die Bananenmasse geben und für 15 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und pürieren. Die Kondensmilch und das Kakaopulver dazugeben und anschließend mit dem Sahne-Eis vermengen und kühl stellen. Den Bananenaufbau aus dem Ofen nehmen und mit dem Schokoladen - Avocadoeis auf Tellern anrichten.

Danila Otto am 26. November 2009