

# Bananen-Dattel-Eis mit Nuss-Crunch und Maracuja

Für zwei Personen

**Für das Eis:**

4 reife TK-Bananen                      120 g Soft-Datteln                      2 EL griech. Joghurt

**Für die Nüsse:**

20 g Haselnusskerne                      30 g Mandeln                      30 g Walnusskerne  
20 g Cashewkerne                      2 TL Kokosblütenzucker                      2 TL Agavendicksaft  
1 EL Butter                       $\frac{1}{4}$  TL Cayennepfeffer                      Salz

**Für den Maracujaspiegel:**

2 Maracujas                      300 ml Maracujasaft                      1 TL Agar-Agar  
2 EL Agavendicksaft                      1 TL Kokosblütenzucker

**Für das Eis:**

Die gefrorenen Bananenstücke mit den Datteln in einem Standmixer grob mixen. Den griechischen Joghurt nach und nach hinzugeben und cremig schlagen.

**Für die Nüsse:**

Die Nüsse und Kerne grob hacken. Den Agavendicksaft mit dem Kokosblütenzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Nüsse und Kerne mit der Butter hinzufügen.

Mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

**Für den Maracujaspiegel:**

Den Maracujasaft mit Agavendicksaft und Kokosblütenzucker in einem Topf auf etwa 60 Grad erhitzen. Das Agar-Agar einrühren, Maracujas halbieren und die Kerne herauslösen. Die Masse im Tiefkühlfach leicht gelieren lassen und die Maracujakerne hinzufügen.

Das Bananen-Dattel-Eis mit Nuss-Crunch und Maracuja auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 13. Juli 2017