

Haselnuss-Schaumrollen mit Bananen-Eis

Für zwei Personen

Für die Schaumrollen:

1 Blätterteig 2 Eier (Eiklar) 140 g Puderzucker

Puderzucker 35 g gemahlene Haselnüsse

Für das Bananeneis:

6 reife Bananen 1 Zitrone 50 g Milch

200 ml Sahne 120 g Puderzucker

Für die Schaumrollen:

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Blätterteig in 1 cm Streifen schneiden und auf die Schaumrollenformen wickeln. Ca. 13 Minuten im Ofen backen. Eier trennen.

Eiklar und Puderzucker im heißen Wasserbad aufschlagen bis eine glänzende Baisermasse entsteht. Schüssel mit Baisermasse vom Herd nehmen und etwas weiterschlagen. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse zügig unterrühren.

Haselnuss-Schaum mit einem Dressiersack in die fertig gebackenen Schaumrollen füllen. Fertige Schaumrollen mit Puderzucker und gemahlene Haselnüssen bestreuen.

Für das Bananeneis:

Bananen schälen und Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Bananen, Zitronensaft, Abrieb, Milch, Sahne und Puderzucker in einem Standmixer cremig mixen, in die Eismaschine füllen und zu einem Bananeneis gefrieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 15. November 2018