

wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

MATCHA-BANANEN-EIS

ZUTATEN:

2 Bananen	
2 EL Matcha-Pulver	
1 Prise Bourbon Vanille	
2 EL Zucker oder Agavensirup, Honig, etc. (Nur wer sein Eis süßer möchte!)	
200 ml Kokosmilch	
Saft von einer Limette	
1 Schuss Wodka	

ZUBEREITUNG:

Banane in Stücke schneiden und über Nacht einfrieren.

Matcha-Pulver, Vanille und wer möchte Zucker in die Kokosmilch geben, aufkochen, schaumig schlagen und auskühlen lassen.

Limettensaft und Vodka hinzufügen.

Gefrorene Banane pürieren oder in den Cutter geben. Matcha-Mischung hinzufügen und alle Zutaten in die Eismaschine geben. Wer keine Eismaschine besitzt kann die Mischung gleich servieren oder noch einmal in kleinen Portionen einfrieren und vor dem Servieren erneut pürieren.

TIPP:

Es empfiehlt sich die Formen, in welchen serviert wird, vorzufrieren - vor allem wenn man keine Eismaschine besitzt!

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22