

# Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

## Bananenbrot mit Ananas und Kokoseis

**1 Stunde 20 Minuten (ohne Gefrierzeit)/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

125 g weiche Butter, 250 g Feinkristallzucker, 2 Eier (verquirlt), 3 vollreife Bananen, 250 g Universalmehl, 1 TL Backpulver, 1 TL Speise-Natron, 1 Prise Salz, 125 ml Buttermilch, 150 g Schokolade (klein gehackt), Staubzucker zum Bestreuen, Mehl und Butter für die Form; 1 Ananas.

Für das Kokoseis: 450 ml Kokoscreme, 380 ml Schlagobers, 2 Eier, 2 Eigelb, 110 g Feinkristallzucker, 1 ausgekrazte Vanilleschote, Salz.

### Zubereitung

Für das Kokoseis Kokoscreme und Schlagobers in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Eier, Eigelb, Zucker, Vanillemark und eine Prise Salz in einem Schneekessel über Dampf schaumig rühren. Die Kokosmilch langsam zufügen und kurz abkühlen lassen. Die Masse in eine Eismaschine geben und eine 3/4 Stunde frieren.

Butter und Zucker cremig aufschlagen, die Eier langsam einarbeiten. Mehl, Speise-Natron, Backpulver, und Salz vermengen und abwechselnd mit der Buttermilch der Masse zugeben. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und der Buttermasse zufügen. Zum Schluss die gehackte Schokolade unterziehen.

Eine 25 cm lange Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C etwa 1 Stunde backen.

Die Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Dekorativ mit dem fertigen Kokoseis und Bananenbrot anrichten.