



Vanilleeis mit Haferflocken-Crumble auf Bananen und Brombeeren



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	75 g
Brauner Zucker	75 g
Haferflocken, kernig	60 g
Weizenmehl, Type 405	50 g
Brombeeren	300 g
Bananen	2 St.
Honig	1 EL
Vanilleeis	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Butter würfeln und in einer Schüssel mit braunem Zucker, Haferflocken und Mehl verkneten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech drücken und im Ofen ca. 20 Min. knusprig backen. Auf dem Blech auskühlen lassen, dann in grobe Stücke brechen.
2. Inzwischen Brombeeren waschen und ggf. verlesen. Banane schälen, in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer Schüssel mit Honig und Haferflocken-Crumble vermengen. Bis zum Servieren beiseitestellen.
3. Banane, Brombeeren und Haferflocken-Crumble gleichmäßig in Schälchen verteilen. Mit jeweils 2 Kugeln Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	631 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	29 g