

Bananensplit mit BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS

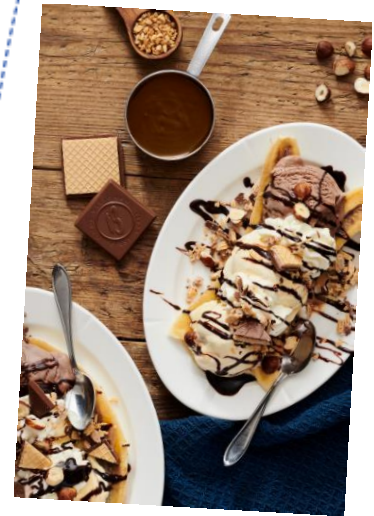
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS
4 Bananen
1 EL BAILEYS
4 EL Rohrzucker
5 EL Butter
200 ml Sahne
100 g geröstete Haselnüsse
Schokoladeneis
Vanilleeis

Zutaten für BAILEYS-Fudge-Sauce

125 ml BAILEYS
25 g Kakaopulver
60 ml Sirup (z.B. Maissirup)
50 g Zartbitterschokolade
30 g Butter



So geht's

1. BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS in grobe Stücke hacken.
2. Bananen schälen und der Länge nach halbieren.
3. Über die Innenseiten BAILEYS träufeln.
4. Die Bananen mit der Innenseite nach unten nun in einer heißen Pfanne für ein bis zwei Minuten karamellisieren lassen. Butter hinzufügen und die Bananen nochmal kurz von der Rückseite anbraten.
5. Für die BAILEYS-Fudge-Sauce Kakaopulver, Sirup und BAILEYS in einem kleinen Topf gut verrühren bis eine glatte Masse entsteht.
6. Unter ständigem Rühren die Schokoladenmischung zum Kochen bringen und etwa drei bis fünf Minuten eindicken.
7. Topf vom Herd nehmen und die Zartbitterschokolade unterrühren bis alle Stücke verschmolzen sind.
8. Für den Bananensplit nun jeweils zwei Bananenhälften auf einem Teller anrichten. Drei Eiskugeln dazwischen platzieren, mit BAILEYS-Fudge-Sauce übergießen und Keksstücken und gerösteten Haselnüssen dekorieren. Et voilà!