Rezept des Monats Februar 2017

Weltladen Balingen

Schoko-Bananen

Gebäck



Schoko-Bananen		Weltladen Balingen
Zutaten :	200 g Marzipanrohmasse 1 Eiweiß 100 g Puderzucker	50 g Puderzucker 5 Bananen Zitronensaft 1
10 Stück	25 g Zucker 250 ml Milch 125 g Butter	100 g Kuvertüre, zartbitter oder vollmilch ½ Packung Vanillepudding
So geht's:	Für den Teig das Marzipan mit Puderzucker und Eiweiß verkneten. Auf ein Backblech 10 "Bananen" spritzen. Hierzu den Teig am besten in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen.	
	 Bei 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen, bis die Bananen lichtgelb sind. Abkühlen lassen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen! Pudding aus 250 ml Milch und 1/2 Pck. Vanillepulver kochen. Diese Masse sehr gut abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Sobald die Butter Zimmertemperatur hat und der Pudding gut abgekühlt ist, Butter und Puderzucker schaumig rühren, bis die Masse schön weiß ist. Dann den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Buttercreme auf die gebackenen Bananen spritzen oder streichen. Dann die Bananen halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und auf die Buttercreme setzen. Die Kuvertüre schmelzen und die Bananen damit überziehen. 	