

Schoko-Bananen-TASCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT

20 MINUTEN



ZUTATEN

Für 12 Stück

- ✓ 1 Rolle Blätterteig (Fertigprodukt)
- ✓ 200 g weiche Schokoladencreme oder Nuss-Nougat-Creme
- ✓ 1 Banane
- ✓ 1 Ei (Größe M)
- ✓ 3 EL Sahne

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Schoko-Bananen-Taschen den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 2 Die Blätterteigrolle flach ausrollen, in 12 gleich große Quadrate schneiden und diese auf den Backblechen verteilen.
- 3 Je 1 TL Schokoladencreme mittig auf den Blätterteigquadraten verteilen. Die Banane in 12 Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf die Schokoladencreme geben.
- 4 Das Ei mit der Sahne verquirlen. Mithilfe eines Pinsels die Ränder der Blätterteigquadrate damit bestreichen, die Ecken der Quadrate mittig über der Bananenscheibe verschließen und mit einer Gabel andrücken. Die Oberseiten der Taschen ebenfalls mit der Ei-Sahne-Mischung einstreichen, damit sie beim Backen goldbraun werden.
- 5 Die Schoko-Bananen-Taschen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und am besten innerhalb eines Tages verzehren.

Knuspriger Blätterteig trifft auf Schokolade und Banane: Eine Mischung, die es in sich hat!

