Bananen-Pralinen

Das Rezept von den Bananen-Pralinen ist ein absoluter Leckerbissen für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

1 Blatt	Backpapier
25 Stk.	Pralinenkapseln (Papierförmchen)

Für die Pralinen

3 Stk.	Bananen (ca. 350g)
250 ml	Milch (1,5% Fett)
1 TL	Ahornsirup (oder Akazienhonig)
100 g	Kokosraspeln
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Kokosraspeln (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die Bananen-Pralinen die Bananen schälen und in kleine Scheiben schneiden. Bananenstücke in eine beschichtete Pfanne geben und die Milch hinzufügen. Den Ahornsirup über den Bananenstücken verteilen und die Masse bei starker Hitze zum Kochen bringen.

2. Masse einkochen, bis sie dick und zähflüssig ist, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen und immer wieder umrühren. Das dauert ca. 12-15 Minuten.

3. Dann die Masse in der Pfanne zu einer Seite schieben und die Kokosraspeln in die Pfanne auf die andere Seite geben. Den Herd ausschalten und die Flocken unter Rühren leicht bräunen. Jetzt die Kokosraspeln unter die Bananen rühren und die Masse im Anschluss auf ein Backpapier geben.

4. Nun den Bananen-Teig etwas abkühlen lassen und 15g schwere Stückchen abzupfen (ergibt ca. 25 Stück). Die Stücke zu Kugeln formen und danach in Kokosraspeln wälzen. Bananen-Pralinen dekorativ in die Pralinenkapseln setzen und servieren.

Tipp

Die Bananen-Pralinen lassen sich in einer hübschen Schachtel angerichtet, prima verschenken.