Gebackene Banane mit Eis

Die gebackenen Bananen mit Eis gibt es in vielen China- und Thai-Restaurants als Nachspeise. Selbst gemacht mit diesem Rezept schmeckt das süße Dessert natürlich am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Bananen
2 Kugeln	Vanilleeis
1 Packung	Strudelteig
2 EL	Honig
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Teebutter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Zunächst die geschälten Bananen für die **gebackenen Bananen mit Eis** in einer Marinade mit Honig und Zitronensaft drehen. Backrohr auf 200°C vorheizen.

2. Danach den Strudelteig auf ein befeuchtetes Geschirrtuch ausrollen und große Quadrate ca. 20x20 cm schneiden und mit geschmolzener Butter anstreichen. Anschließend die marinierten Bananen auf die Teig Quadrate heben und gut in den Strudelteig einschlagen und ein weiteres Mal mit Butter anstreichen.

3. Darauffolgend im vorgeheizten Rohr bei ca.200°C etwa 10 Minuten backen, herausheben und auf die Teller mit einer Kugel Eis servieren.

Tipp

Gebackenen Bananen mit Eis sind ein perfekter Abschluss bei einem asiatischen Menü.