# Köstliches Bananen-Karamell Dessert

Bei diesem Rezept läuft einem das Wasser im Munde zusammen: Ein köstliches Bananen-Karamell Dessert versüßt den Tag und sorgt stets für gute Laune!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Dose | Kondensmilch |
| 2 Stk. | Bananen |
| 300 g | Naturjoghurt |
| 100 g | Vollkornkekse |
| | Karamellsauce (Menge nach Belieben) |

## Zubereitung

1. Um köstliches Bananen-Karamell Dessert zuzubereiten, die geschlossene Dose Kondensmilch in einen großen Topf stellen und so viel Wasser zugießen, dass die Dose komplett mit Wasser bedeckt ist.

2. Das Wasser aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel 2 Stunden köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Kekse grob zerbröseln und bis auf eine Handvoll Brösel gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen. Bananenscheiben hineinschichten und darauf den Joghurt verteilen.

4. Kondensmilchdose öffnen und die darin entstandene Karamellcreme zügig glatt rühren. In die Gläser füllen. Die restlichen Kekskrümel dekorativ darüber streuen und das Dessert sofort servieren.

## Tipp

Wer möchte, kann das köstliche Bananen-Karamell Dessert mit einigen Spritzern Schokosauce verfeinern.