Schoko-Bananen im Blätterteig

Das Rezept von den Schoko-Bananen im Blätterteig schmeckt besonders Kindern. In Stücke geschnitten lassen sie sich aber auch prima zu einer Tasse Kaffee servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Bananen
1 Packung	Schokoladenriegel (Sorte nach Belieben)
1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Eigelb
1 Schuss	Milch
Nach Belieben	Nuss-Nougatcreme
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Bananen im Blätterteig** die Bananen schälen und in der Mitte ein längliches Stück heraus schneiden, sodass ein Schokoladenriegel hinein passt. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Schokoriegel eventuell etwas zurechtschneiden und in die Banane einsetzen.

3. Nun den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem scharfen Messer der Länge nach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

4. Diese nun leicht überlappend um die Bananen wickeln, bis sie komplett eingedeckt sind.

Dabei sehr vorsichtig sein, da die Bananen leicht zerbrechen können. Die fertigen Bananen hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

5. Jetzt das Eigelb mit einem Schuss Milch verschlagen.

6. Dann die Bananen gleichmäßig mit dem Eigelb bestreichen und anschließend im Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Das Gebäck sollte danach bis zum Verzehr auskühlen.

7. Für die Dekoration die Nuss-Nougatcreme leicht erwärmen und über die Bananen verteilen. Das geht besonders gut mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle oder mit einer Spritze. Letztendlich der Staubzucker über das Gebäck sieben und servieren.

Tipp

Für die Schoko-Bananen im Blätterteig am besten Bananen verwenden, die noch nicht ganz reif sind. Außerdem kann man mit den herausgetrennten Bananenstücken einen wunderbaren Bananen-Shake zubereiten.