
Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 196

Bemerkungen:

Zutaten:

BANANEN:

6-8 Mini-Bananen (Asia- oder Bioladen)

4-5 EL gesalzene Butter

2 EL brauner Rohrzucker

2 EL Zitronensaft

etwa 150 g Yufka-Blätter (türkischer Supermarkt)

SCHOKO-PFEFFER-SOSSE:

1 TL schwarze oder bunte Pfefferkörner

100 g Zartbitterschokolade

125 g Crème double

Rezept:

Bananen:

Bananen schälen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Zitronensaft und Bananen zufügen und kurz darin schwenken. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller ganz abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Restliche Butter zerlassen. Aus den Yufka-Blättern 12-16 Dreiecke (20 cm Seitenlänge) schneiden. Jeweils 2 Dreiecke übereinander legen, dabei jede Teigschicht mit Butter bestreichen. Die Bananen darauf legen, die Seiten zur Mitte hin einschlagen und aufrollen. Von außen mit restlicher Butter bestreichen.

Bananen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 15-18 Minuten goldbraun backen.

Schoko-Pfeffer-Soße:

Pfeffer grob zerstoßen. Schokolade fein hacken. Schokolade und Crème double im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Pfeffer unterrühren.

Die warme Schoko-Pfeffer-Soße zu den gebackenen Bananen servieren.

Fertig in 35 Minuten.

Tipp

Statt Mini-Bananen normal große Bananen halbieren und wie im Rezept beschrieben zubereiten.