

Affen-Schnitzel im Bananen-Blatt

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| 4 Bananen, klein | 2 Bananenblätter | 100 g Himbeeren, gefroren |
| 4 EL Honig, flüssig | 100 g Butter | 200 ml Sahne |
| 100 g Sahne-Quark | 200 g Puderzucker | 1 Vanilleschote |
| Rohrzucker, braun | | |

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bananenblätter kurz mit dem Bunsenbrenner abbrennen, um die Wachsschicht zu entfernen. Die Bananen schälen und auf die Blätter legen. Die Butterflocken und den Honig darüber geben. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne aufschlagen und mit dem Vanillemark und etwas Rohrzucker abschmecken. Die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker und dem Sahne-Quark mixen. Die Bananen mit dem Himbeereis auf Tellern anrichten und zusammen mit der Vanillesahne servieren.

Mandy Hohmann am 11. Februar 2010