

Bananen-Strudel aus der Pfanne

Für zwei Personen

2 Blätter Strudelteig 1 Banane 1 Limette
4 EL Kondensmilch 1 EL Rapsöl Kokosraspeln
Ahornsirup

Die Limette waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Limettensaft mit der Schale mischen. Die Strudelteigblätter ausbreiten und die Bananen auf beiden Teigblätter mittig verteilen. Die Limettenmischung über die Bananen träufeln. Die Teigränder über der Bananenfüllung zusammenklappen und dabei gut andrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Bananenstrudel darin von beiden Seiten goldgelb backen. Die Kondensmilch mit etwas Ahornsirup mischen. Die Strudel auf einen Teller geben, mit den Kokosraspeln bestreuen, die Ahornsirup-Milch-Mischung darüber geben und servieren.

Julia Fleissgarten am 07. März 2013