

Bananen-Blätterteig-Taschen mit Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für die Vanillecreme:

125 g Naturjoghurt	250 g Mascarpone	200 g Sahne
2 Vanilleschoten	2 EL Vanillezucker	1 EL Zucker
frische Minze		

Für die Blätterteigtaschen:

1 Rolle frischer Blätterteig	2 Bananen	80 g Zartbitterschokolade
150 g Crème-fraîche	1 Ei	5 EL gehackte Mandeln

Für die Vanillecreme:

Die Sahne steif schlagen, Naturjoghurt und Mascarpone unterrühren.

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker, Vanillezucker und das Mark der Vanilleschote hinzugeben und gut verrühren.

Die Creme auf einen Teller geben und die fertigen Blätterteigtaschen zum Schluss dazusetzen, mit frischer Minze dekorieren.

Für die Bananen-Blätterteigtaschen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und kleine Dreiecke ausschneiden. Die Bananen in Scheiben schneiden und auf die Dreiecke legen. Etwas Schokolade hacken und darüber streuen. 1 EL Creme fraîche darauf geben.

Die Dreiecke zu Teigpäckchen zusammenfalten und oben zusammendrücken. Das Ei trennen, Eigelb verquirlen und die Taschen mit dem Eigelb bestreichen. Gehackte Mandeln darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Schröder am 10. Oktober 2018