

# Bananen im Blätterteig

Fruchtig, süß und knusprig.

**Diese beliebte Frucht aus den südlichen Gefilden kann in ganz vielen unterschiedlichen Gerichten genutzt werden. Sie schmeckt ganz besonders lecker, wenn man die Bananen in Blätterteig wickelt und dann mit Honig verfeinert. Eine weitere Zutat für Bananen im Blätterteig ist Nutella. Besonders bei unseren jüngsten ist dies ein wahrer Gaumenschmaus.**

## Zutaten

- 4 Bananen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Puderzucker
- 4 Scheiben gefrorener Blätterteig, 240 g
- 1 Ei

## Zubereitung

- Die Blätterteigscheiben 15 Minuten auftauen lassen. Den Puderzucker und den Zitronensaft verrühren. Die Bananen schälen, dann der Länge nach halbieren, mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und in die soeben erstellte Zitronenmarinade legen. Öfter wenden.
- Den Backofen auf 220°C, Gas Stufe 4, vorheizen. Die Blätterteigscheiben auf etwa 25 cm Breite ausrollen und längs teilen. Anschließend die Bananenhälften auf den Blätterteig legen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenrollen und die Kanten fest andrücken.
- Die Stücke auf ein kalt abgspültes Backblech legen, mit geschlagenem Eigelb bestreichen und mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.
- Die Banane im Blätterteig kann mit halb gefrorenem Vanilleeis, Softeis oder gekühlter Vanillecreme kombiniert und dann serviert werden.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/bananen-blaetterteig/>