

Schoko-Bananen-Blätterteigecken

Zutaten für 4 Personen

4 quadratische Stücke Blätterteig
1 Banane
4 TL Creme fraiche
4 Stückchen Toblerone
1 Ei(gelb)
gehobelte Mandeln zur Verzierung

Eine Hälfte des Blätterteig mit je 1 TL Creme fraiche bestreichen (Achtung: Ränder frei lassen!). Banane schälen, längs halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Toblerone (oder Schokolade nach eigenem Geschmack) hacken. Bananenstückchen und etwa 1 TL gehackte Schokolade auf den Blätterteig geben und diesen zu Dreiecken zusammenlegen. Die Ränder mit einer Kuchengabel o. Ä. verschließen. Mit verquirltem Ei(gelb) bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Bei 200 °C etwa 15 – 20 Minuten auf einem Pizzastein oder auf dem mit Backpapier belegten Grillrost goldbraun werden lassen. Den Grill dabei die ersten 10 bis 15 Minuten nicht öffnen!

Flammierte Grill-Banane mit Honig

Banane mit der Schale längs aufschneiden und zunächst mit den Schnittflächen nach unten auf dem Rost grillen, damit ein Branding entsteht, dann die Bananenhälften wenden und mit Honig beträufeln. Im geschlossenen Grill garen, bis sie weich sind. Herausnehmen, mit etwas Rum (mind. 54 % Alk.) beträufeln und flambieren.