


# Bananeneis-Sandwiches

Cremiges Bananeneis als Füllung für runde Kekse mit einer Ummantelung aus Streuseln

etwa 15 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Bananeneis:

200 g kalte Schlagsahne  
400 g reife Bananen ( 2-3 Stück)  
3 - 4 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 - 3 EL Puderzucker  
250 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 EL gehackte Minze

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Außerdem:

etwa 50 g Zucker  
2 - 3 EL Puderzucker

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerstreusel  
Schoko-Flocken

## 1 Bananeneis:

Sahne steif schlagen. Bananen mit den übrigen Zutaten -außer Minze- pürieren. Minze unterrühren und Sahne unterheben. Die Masse abschmecken. Dann in eine flache Form geben und mind. 4 Std. gefrieren, dabei zwischendurch immer wieder durchrühren.

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz unterrühren. Teig zugedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Aus dem Teig etwa 30 gleich große Kugeln formen. Jede Kugel zuerst in Zucker, danach in Puderzucker wälzen und mit Abstand (die Kekse laufen beim Backen etwas breit) auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 **Verzieren:**

Die Hälfte der Kekse umdrehen und darauf mit einem Eisportionierer eine Kugel Bananeneis geben. Kurz warten, bis es etwa weich geworden ist, einen weiteren Keks als Deckel auflegen und andrücken. Das Eis mit den Zuckerstreuseln oder Schoko-Flocken bestreuen und sofort servieren oder bis zum Servieren einfrieren.

