

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 zubereiten:

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 zubereiten:

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 Min.

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.

