

Bananen-Dattel-Strudel, Tonkabohnen-Schaum

Bananen-Dattel-Strudel

Zutaten

½ Lage fertiger Blätterteig

100 g Datteln entkernt und gehackt

2 Bananen, längst geviertelt und in Scheiben geschnitten

2 El. Butter

Rohrzucker

Semmelbrösel

1 Ei

Butter verflüssigen, Datteln, Bananen, Zucker, Butter und Semmelbrösel vorsichtig mischen, auf den fertigen Strudelteig/Blätterteig geben, einrollen und oben mit Eistreich einpinseln. Im Backofen bei 180°C backen

Tonkabohnen-Schaum

Zutaten

4 Eigelb

0,2 l Milch

0,1 l Sahne

4 El. Zucker

Tonkabohnenabrieb

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Milch/Sahne erhitzen, Eigelbmasse zugeben und zur Rose abziehen. Mit Tonkabohnenabrieb abschmecken. Kalt oder warm servieren.

Anrichten

Strudel in Scheiben schneiden und mit dem Tonkabohnenschaum anrichten.

Garnivorschlag: frische Beeren oder Mangowürfel