



---

## Banane mit WOW

### Valentins und Tims Bananenbrot

#### Grundrezept:

- 350g Mehl
- 150g weiche Butter
- 150g Staubzucker
- 150g geriebene Walnüsse (oder Haselnüsse)
- 3 Bananen
- 3 Eier
- 3 TL Backpulver

#### Zum Verfeinern:

- Honig
- Zimt
- Minzblätter
- Staubzucker
- Haselnusscreme
- Obst (z.B. Heidel – oder Himbeeren, Apfelscheiben, Ribiseln)



### Und so geht's:

Für das Bananenbrot zuerst die weiche Butter mit dem Staubzucker vermischen. Dann die Bananen stückchenweise dazu geben, die Eier einschlagen und alles miteinander verrühren. Schließlich Backpulver und Mehl hinzufügen und zusammen mit den geriebenen Nüssen zu einem glatten Teig rühren. Den Teig in eine eingefettete Kastenform füllen und im Backrohr etwa 45 Minuten bei 170° Celsius backen.

Valentins und Tims Tipp: Brotscheiben mit Haselnusscreme, Heidelbeeren und Staubzucker belegen.

### Ronjas und Almas Bananensplit (einmal anders)

#### Zutaten:

- Einen Strunk Bananen
- Schokoladensauce
- Zuckerstreusel
- Cocktailkirsche
- Schlagobers

#### Zum Verfeinern:

- Kokosraspeln
- Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren
- Nüsse (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse)
- Schokolinsen
- Mandelsplitter



### Und so geht's:

Die Bananen schälen und in verschieden große Stücke teilen. Dann mit einem Holzspieß aufspießen und die Spitze der Banane in Schokoladensauce tauchen. Solange die Schokolade noch feucht ist, mit Zuckerstreuseln bestreuen und trocknen lassen. Am Schluss einen Klecks Schlagobers auf die Spitze geben und mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Ronjas' und Almas Tipp: Statt Zuckerstreuseln Kokosraspeln und statt einer Cocktailkirsche eine Erdbeere nehmen.

### Jonas' und Amelies gebackene Banane

#### Grundzutaten:

- 1 Ei
- 4EL Milch
- 8EL Mehl
- 2 Bananen
- Honig
- Salz
- Öl

#### Zum Verfeinern:

- Zitronensaft
- Staubzucker
- Erdbeeren
- Honig
- Haselnusscreme



### Und so geht's:

Zuerst den Teig zubereiten. Dafür das Ei mit Milch, Mehl und Salz verrühren. Die Bananen in kleine Stückchen teilen und mit einem Spieß oder einer Gabel in den Teig eintauchen. Achtet darauf, dass die ganze Banane vom Teig ummantelt ist.

Die vom Teig umschlossenen Bananen nun entweder in eine heiße Fritteuse geben oder in einer Pfanne mit viel Öl anbraten, bis sie goldbraun sind. (Holt euch dafür Hilfe von einem Erwachsenen)

Jonas' und Amelies Tipp: Die gebackenen Bananen mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln und zusammen mit Erdbeeren und Staubzucker auf einem Teller anrichten.

## Alex' bombastische Bananenmilch

### Grundzutaten:

- 400ml Milch
- 2 Bananen
- 1 Vanilleschote
- Schlagobers

### Zum Verfeinern:

- Keks- oder Kuchenbrösel
- Ribiseln
- Heidelbeeren
- Kokosraspeln



Und so geht's:

Für Alex' bombastische Bananenmilch die Milch zusammen mit den Bananen und der ausgekratzten Vanilleschote in einem Mixer kräftig verrühren. Nun am besten die Milch in einen großen, langen Eisbecher leeren und mit Schlagobers garnieren. Die Keks-, oder auch Kuchenbrösel auf dem Schlagobers zerbröseln und je nach Belieben mit Ribiseln oder Kokosraspeln dekorieren.