

Tipp 16: Braune Bananen retten

Bei diesen Rezepten können wir garantieren, dass Kinder es lieben werden. Bananen mag fast jeder, sie sind schön süß, haben eine weiche Konsistenz und sie sind super vielseitig. Für den Fall, dass die ein oder andere Banane doch mal zu braun geworden ist, haben wir heute 2 leckere, schnelle Rezepte für eine optimale Verwendung.

Bananenkuchen

Zutaten	Zubereitung
Butter	Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kasten- oder Kranzkuchenform buttern.
200 g Butter 150 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 1 Prise Salz	Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine schaumig rühren.
4 Eier	Eier nach und nach unterrühren.
4 Bananen, sehr reif ½ Bio-Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb	Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken, mit Zitronensaft und –Schale unter die Masse rühren.
300 g Mehl Type 550 100 g Schokolade gerieben 100 g Mandeln gemahlen 3 TL Weinstein-Backpulver	Alle Zutaten mischen und unter die Masse rühren.
2 EL Cognac, Amaretto oder Milch	Unterrühren.
	Teig in die Form füllen und 50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.
Puderzucker	Kuchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.



Bananen-Eis-Creme

3 Bananen in kleine Stücke schneiden und für mindestens 5 Stunden tiefkühlen.
Vor dem weiterverarbeiten Bananen 10 Minuten antauen lassen.
Bananen mit 50 ml Milch in einem Mixer solange pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

Dieses Rezept kann je nach Geschmacksvorlieben individuell verändert werden.

1. Bananen-Kokos -Eis
Statt Milch Kokosmilch und 1 EL Kokosflocken verwenden
2. Bananen-Erdbeer-Eis
240 g gefrorene Erd- oder Himbeeren hinzufügen und pürieren
3. Bananen-Schoko-Eis
1 EL Kakaopulver, 1 EL Erdnussbutter, 1 Prise Salz und Schokostückchen unterrühren



Bilder: Maren Eicks, EZ