



Schokobananen glutenfrei

Boden:

100 g gemahlene Mandeln

2 Eiweiß

50 g Reismehl

100 oder 150 g Zucker je nach Geschmack, etwas Mandelaroma

Belag:

Zwei Pakete Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitterschokolade)

4-6 reife Bananen

1 Paket Marzipan(optional)

Buttercreme/Vanillecreme/Schokocreme (optional)

Eiweiß sehr steif schlagen, und vorsichtig Mandeln, Reismehl, Zucker und Mandelaroma unterheben.

Im gefetteten Backrahmen auf Backpapier, ca 20 Min bei 160 Grad backen. Wenn ihr 6 Bananen nehmt, den Teig vorsichtig etwas dünner ausrollen, er ist sehr feucht. Die Backzeit verkürzt sich dann um ca 5 Minuten, der Teig soll weich bleiben, nicht keksig werden!! Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Vanillecreme, Buttercreme oder Schokocreme zubereiten.

Wer es eher marzipanig mag, kann auch nur 1 Paket Marzipan mit 50 g Puderzucker vermischen und auswellen.

Die 4 -6 Bananen schälen.

Den komplett abgekühlten Teig in 4 -6 längliche Stücke schneiden.

Entweder den dünn ausgerollten Marzipan oder/und etwas Buttercreme darauf verteilen.

Nun die 4 -6 Bananen daraufsetzen.

Kuvertüren über dem heißen Wasserbad mit etwas Butter oder nativem Kokosöl ohne Geschmack auflösen und die Bananen damit vorsichtig dick überziehen, abkühlen lassen und genießen. 😊

Bei den kleinen Bananenschokoprälinen alles gleich machen, nur die Bananen und den Teig entsprechend kleiner schneiden, den warmen Schokobezug bei Bedarf noch dekorieren.



