



KÜCHEN DEERN

sweckf nich. gifft dat nich

ZUTATEN

1 Pkg Blätterteig
100g Nutella
1 Banane
1 Pkg Vanillezucker

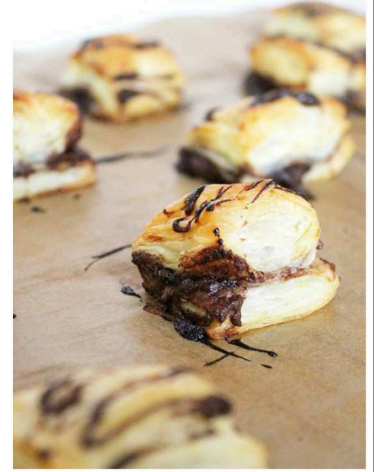
REZEPT: NUTELLA-BANANEN-TASCHEN

1. Blätterteig mit einem Pizzaschneider oder Messer in 20-24 gleichgroße (aber kleine) Rechtecke schneiden
2. Banane mit einer Gabel zermusen und Vanillezucker zugeben
3. Nutella in Mikrowelle etwas erwärmen und anschließend je einen Teelöffel auf ein Rechteck tropfen lassen
4. Je einen Teelöffel Bananenmus auf die Rechtecke geben
5. Rechtecke zusammen klappen, an den Seiten mit einem stumpfen Messer oder dem Pizzaschneider versiegeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und am Ende mit restlicher Nutella besprenkeln
6. Backofen auf 200° heizen und Nutella-Bananen-Taschen goldbraun backen

REICHT FÜR 24 STÜCK

DAUERT 25 MINUTEN

(VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Anstatt die Nutella und das Bananenmus als Tropfen auf den Blätterteig zu geben, kann man den Blätterteig auch mit den Zutaten bestreichen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

sweckf nich. gifft dat nich

