

Rezept

Bananen mit Quark-Sahne

Ein Rezept von Bananen mit Quark-Sahne, am 09.09.2024

Zutaten

2 Bananen	6 EL Weißwein
1 TL Honig	1/2 Vanilleschote
4 Löffelbiskuits	100 g Quark (20 % Fett)
50 g Sahne	2 EL Heidelbeeren (frisch oder aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Den Wein mit dem Honig erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Mark und Schote in den Wein rühren und einmal aufkochen lassen. Die Bananenscheiben in den Sud legen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 30 Min. darin ziehen lassen.
2. Die Löffelbiskuits in Stücke brechen und in zwei Dessertschälchen verteilen. Die Vanilleschote aus dem Weinsud nehmen. Den Sud über die Biskuits träufeln. Die Bananenscheiben darauf verteilen.
3. Den Quark mit der Sahne verrühren. 1 EL Heidelbeeren mit einem Löffel zerdrücken und unter die Quarkcreme ziehen. Die Quark-Sahne auf den Bananen verteilen. Mit 1 EL Heidelbeeren bestreuen und sofort servieren.