

Rezept

Bananentrifle im Glas

Ein Rezept von Bananentrifle im Glas, am 14.12.2025

Zutaten

- | | | | |
|-------------|--|-------------|---------------------------------|
| 1 | kleine reife Banane | 3 EL | Limoncello (Zitronenlikör) |
| 50 g | Magerquark | 1 EL | Crème fraîche |
| 1 TL | Zucker | 50 g | Schoko-Biskuits (Fertigprodukt) |
| 1 EL | getrocknete Bananenchips (wahlweise 1/4 TL ungesüßtes Kakaopulver) | | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Limoncello beträufeln.
2. Den Quark mit der Crème fraîche und dem Zucker verrühren.
3. Die Hälfte der Schoko-Biskuits in ein Glas von 0,3 l Inhalt bröseln und mit 1 EL Limoncello beträufeln. Jeweils die Hälfte der Bananenscheiben und der Quarkcreme daraufgeben. Die übrigen Biskuits daraufbröseln und mit übrigem Limoncello beträufeln. Restliche Bananenscheiben und Creme einschichten. 1 Std. zugedeckt kalt stellen.
4. Zum Servieren entweder die Bananenchips über das Dessert bröseln (der Rest schmeckt als süße Knabberei oder im Frühstücksmüsli) oder das Kakaopulver durch ein kleines Sieb darüberstäuben.