

Rezept

Croissant-Auflauf mit Bananen und Schokolade vom Grill

Ein Rezept von Croissant-Auflauf mit Bananen und Schokolade vom Grill, am 01.03.2024

Zutaten

1 EL weiche Butter	3-4 große, altbackene Croissants, insgesamt etwa 250 g
2 reife, aber noch feste Bananen	90 g Zartbitterschokotrofen oder Zartbitterschokolade
2 Eier (L)	4 EL Zucker
¾ TL Vanille-Extrakt	¼ TL grobes Meersalz
240 g Sahne	240 ml Milch

Für die Schlagsahne

360 g Sahne	2 EL Zucker
1 EL Vanille-Extrakt	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Grill für direkte und indirekte schwache bis mittlere Hitze (etwa 180 °C) vorbereiten. Die Grillplatte oder Pfanne mit Butter austreichen. Die Croissants in mundgerechte Stücke zerpfücken und in eine große Schüssel geben.
2. Bananen schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schokolade gegebenenfalls fein hacken und mit den Bananenscheiben zu den Croissants geben und alles vermengen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel die Eier mit dem Zucker, dem Vanille-Extrakt und dem Salz gründlich verquirlen. Sahne und Milch unterrühren.
4. Die Croissantmischung mit der Sahne-Eier-Milch übergießen. Mit einem Teigschaber alles behutsam vermengen. Die Mischung gleichmäßig in der vorbereiteten Grillplatte oder Pfanne verteilen.
5. Über direkter schwacher bis mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 10 Min. backen, um den Garprozess in Gang zu setzen. Danach über indirekter schwacher bis mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel weitere 25-35 Min. backen, bis die Masse locker aufgegangen und schön gebräunt ist, dabei die Grillplatte oder Pfanne alle 10 Min. ein wenig drehen. Vom Grill nehmen.
6. Für die Schlagsahne die Sahne mit Zucker und Vanille-Extrakt schlagen, bis weiche Spitzen stehen bleiben. Den Auflauf warm auf Desserttellern mit jeweils 1 Klecks Schlagsahne servieren.