

Rezept

Gewürz-Kaffee »Bananasahna«

Ein Rezept von Gewürz-Kaffee »Bananasahna«, am 20.04.2024

Zutaten

2	Bananen	200 g	Sahne
200 ml	Milch (1,5 %)	6 TL	brauner Rohrohrzucker
	je ½ TL Zimtpulver, gemahlener Kardamom und gemahlene Gewürznelken	300 ml	heißer Türkischer Kaffee Zucker zum Süßen (nach Belieben)
4	lange Löffel zum Servieren		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Die Sahne und die Milch dazugießen und alles einmal aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 7 Min. leise kochen lassen.
2. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den Zucker und die Gewürze in die Bananen-Sahne-Milch rühren. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
3. Die Bananensahne auf vier hohe Bechergläser verteilen. Den Türkischen Kaffee nach Belieben mit Zucker süßen und so vorsichtig auf die Bananensahne gießen, dass sich zwei voneinander getrennte Schichten ergeben. Mit den Löffeln sofort servieren und vor dem Trinken gut durchrühren.