

Rezept

Schoko-Bananen-Taschen

Ein Rezept von Schoko-Bananen-Taschen, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

600 g selbst gemachter Blätterteig oder TK-Blätterteig (aufgetaut)

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Marzipanrohmasse

2 EL Zucker (30 g)

140 g Kokosraspel

1 Ei (Größe M)

Saft von 1/2 Zitrone

ca. 100 ml Milch

1 Msp. Vanillemark

1 EL Hartweizengrieß (10 g)

3 kleine Bananen

120 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

100 g Kokosraspel zum Bestreuen

1 Ei (Größe M) zum Bestreichen

4 EL Aprikosenkonfitüre (ca. 80 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den kühlen Blätterteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Auf eine Platte legen und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Min. in den Kühlschrank oder ca. 10 Min. ins Tiefkühlfach stellen. (Der Teig soll nur sehr kalt, aber nicht gefroren sein.)
2. Inzwischen für die Füllung das Marzipan in kleine Würfel schneiden. 100 ml Milch mit dem Marzipan, Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen.
3. Topf vom Herd nehmen. Die Kokosraspel mit dem Grieß mischen und mit dem Kochlöffel unter die Marzipanmilch rühren. Die Mischung in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.
4. Inzwischen den Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Auf dem Teig zwölf 10 x 10 cm große Quadrate markieren und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen und die Ränder der Teigstücke damit dünn bestreichen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

5. Das Ei mit einem Kochlöffel unter die Kokos-Marzipan-Masse rühren, sodass eine weiche Konsistenz entsteht. Falls nötig, noch etwas Milch untermischen. Die Bananen schälen, zuerst quer, dann längs halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kuvertüre in 12 gleich große Stücke schneiden.

6. Auf jedes Teigquadrat mit einem Löffel in die Mitte etwas Kokos-Marzipan-Creme geben. Je 1 Kuvertürestückchen und $\frac{1}{4}$ Banane darauflegen. Die obere und untere Seite des Teigs jeweils zur Mitte hin einschlagen, die beiden anderen Seiten ebenfalls zur Mitte hin einklappen. Leicht andrücken und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Taschen dünn mit verquirlten Ei bestreichen und im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldgelb backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

7. Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Konfitüre mit 1-2 EL Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und die Blätterteigtaschen damit bestreichen. Mit den Kokosraspeln bestreuen.