

Rezept

# Vegane Bananen-Schoko-Taschen

Ein Rezept von Vegane Bananen-Schoko-Taschen, am 27.04.2024

## Zutaten

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>1 Pck.</b> frischer Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal) | <b>2</b> kleine Bananen      |
| <b>80 g</b> vegane Zartbitter-Schokolade                      | <b>8 TL</b> helles Mandelmus |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 14 g F, 4 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig entrollen. Die Teigplatte zuerst einmal quer, dann zweimal längs halbieren, sodass 8 Quadrate entstehen.
2. Die Bananen schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schokolade in Stücke brechen. Jeweils 2-3 Bananenscheiben, 1 TL Mandelmus und 1-2 Schokoladenstücke auf einer Hälfte der Teigquadrate verteilen. Die zweite Hälfte darüberklappen und den Rand mit einer Gabel dekorativ festdrücken.
3. Die Bananen-Schoko-Taschen im Ofen (Mitte) 18-20 Min. backen. Herausnehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Warm servieren.