



FÜR EXOTISCHE
NASCHKATZEN.





Bananen-Tartelettes



Fruchtige BIO-Banane
aus Südamerika

Edle Grand Cru Couverture
aus dem Hause FELCHLIN

Zutaten für

4 Tartelettes:

- 240 g glattes Mehl
- 75 g gesiebter Staubzucker
- 135 g kalte Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Banane
- 1 Glas STAUD'S Banane mit Schokolade

Mehl und Zucker sieben und mit Butter, Ei, Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Die Banane in Scheiben schneiden. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und in 4 Tartelette-Formen auslegen. Aus dem restlichen Teig mit einer Schüssel runde Deckel und zum Verzieren Blumen ausstechen und beiseite legen. 1 Glas STAUD'S Banane mit Schokolade auf die 4 Formen verteilen und mit Bananen belegen. Die Deckel darauf setzen und mit den Blumen dekorieren. Die Tartelettes 15 Minuten bei 180°C backen. Schmeckt warm und kalt gleichermaßen.

Ruhezeit: 60 Minuten | Zubereitungszeit: 60 Minuten

DAS PERFEKTE
SÜSSE MITBRINGSEL!