

Bananen- Mandelküchlein



«Mir ist es wichtig, dass man auch bei einfachen Gerichten kein Material verschwendet, mit Liebe arbeitet und schön anrichtet.»

Rico Zandonella | Rico's Kunststuben, Küsnacht | www.kunststuben.com

Bananen-Mandelküchlein

Zutaten

- 100 g Mandeln, gemahlen
- 260 g Zucker
- 100 g Mehl
- 200 g Eiweiss
- 200 g flüssige Butter
- 180 g Bananen

Zubereitung

- Zuerst Bananen schälen und im Ofen bei **180 Grad** zirka **30 Min.** lang schmoren, anschliessend die Bananen pürieren
- Zucker, Mehl und Mandeln mischen, im Standmixer unter das Mehlgemisch Eiweiss und Butter unterarbeiten
- Zum Schluss das Bananenpurée hinzugeben
- Die Masse in einen Spritzbeutel abfüllen und in kleine Silikonformen spritzen
- Bei **200 Grad 10–12 Min.** lang backen, auskühlen lassen und mit einer Bananenscheibe garnieren

