

# Gebackene Bananen im Filoteig, Schokoladensoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Super einfach - super lecker, schnell gemacht

## Zutaten

- 4 Minibananen, geschält
- 3 - 4 El gesalzene Landbutter
- 2 El brauner Zucker
- 1 El Limettensaft
- 8 dreieckige Filoteig - Blätter
- Für die Schokosoße:
- 100 g zartbittere Chili Schokolade
- 3 El Sahne
- 2 El Rum

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst 4 Filoteig-Blätter auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen.

### Schritt2

4 weitere Blätter darüber geben, ebenfalls mit Butter bestreichen.

### Schritt3

Den braunen Zucker in einer Stielpfanne hellbraun schmelzen, zurückziehen, mit 3 El Wasser ablöschen und 2 - 3 min. reduzieren lassen. 1 El Butter dazu geben, verrühren und die Bananen einlegen; 2 - 3 min. rundherum karamellisieren, heraus nehmen.

#### **Schritt4**

Auf die vorbereiteten Filoteigblätter legen und zunächst die Seiten zur Mitte hin, einschlagen und aufrollen.

#### **Schritt5**

Erneut mit Butter bestreichen, auf ein Backblech setzen und

#### **Schritt6**

für 15 - 18 min. bei 200° C, knusprig backen.

#### **Schritt7**

Die Sc. Suchard

#### **Schritt8**

Die zerbröckelte Bitterschokolade mit dem Rum und der Sahne auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

#### **Schritt9**

(Ev.. mit etwas gemahlenem Chili nachwürzen, wenn man es herzhaft - scharf mag)

#### **Schritt10**

Alles noch einmal erhitzen, die Konsistenz prüfen, ev. noch etwas Milch dazu geben, schlank halten.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag.

#### **Schritt12**

Die knusprig gebackenen Bananen auf / an der Schokosoße anrichten, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** chili, filoteig, rum, schokoladensosse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-bananen-im-filot-teig-schokoladensosse/>