



Bananen-Marzipan-Crumble mit Vanilleeis



Rezeptinfo

Zutaten für 1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 35 Min.

pro Portion: 15820 kJ, 3781 kcal, 407 g Kohlenhydrate, 63 g Eiweiß, 228 g Fett, 565 mg Cholesterin, 37 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Wir hatten Lust mal wieder ein Crumble Rezept für euch zu kreieren und haben daher ein Bananen-Marzipan-Crumble gezaubert. Die Basis des Crumbles ist eine Masse aus Banane, Schmand und Haferflocken. Ein Highlight sind die selbstgemachten Streusel die du aus Marzipan, Mehl und Butter ganz easy nachmachen kannst. Getoppt mit Bananenscheiben, knusprigen Streuseln und eine Kugel Vanilleeis schmeckt es einfach himmlisch. Neugierig geworden? Du solltest den Crumble unbedingt nachmachen! So easy geht's:

Step 1:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zuerst eine der beiden Bananen in Scheiben schneiden und die andere Banane zerdrücken. Nun vermischst du die zerdrückte Banane mit dem Schmand und den Haferflocken und gibst die Masse als Boden des Crumbles in eine Auflaufform. Den Boden für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen tun.

Step 2:

In der Zwischenzeit machst du die Streusel für den Crumble und verknetest dafür das Marzipan mit dem Mehl und der Butter. Lege die Streusel in eine Auflaufform und backe sie ebenfalls für ca. 25 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze im Ofen, bis sie goldbraun sind.

Step 3:

Währenddessen kannst du mithilfe eines Sparschälers feine Scheiben vom Fenchel abschneiden und diese mit dem Öl und dem Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Step 4:

Nun auf den gebackenen Boden die Bananenscheiben und dann die gebackenen Streusel verteilen. Anschließend kannst du den Crumble mit einer Kugel Vanilleeis als Topping sowie den karamellisierten Fenchelscheiben servieren.

Zutaten

Zutaten:

| | |
|-------|-----------------------|
| 2 | Bananen |
| 150 g | Schmand |
| 200 g | Haferflocken |
| 100 g | Marzipan |
| 150 g | Mehl |
| 150 g | Butter |
| 1 EL | Ein Stück Fenchel |
| 1 EL | neutrales Öl |
| | Puderzucker |
| | Eine Kugel Vanilleeis |

Sonstiges:

Auflaufform