



## Blätterteigtaschen mit Banane und Toblerone vom Grill

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 rechteckig ausgerollter Blätterteig | in 4-6 gleich grosse Quadrate schneiden   |
| 2 Bananen                             | schälen, diagonal in Scheiben schneiden, auf den Teigblättern verteilen   |
| 1 Toblerone-Schokolade                | grob hacken, über den Bananenscheiben verteilen   |
| 1 Becher Crème fraîche                | je einen Löffel über die Schokolade giessen, die Teigstücke diagonal zu einem Dreieck zusammen falten, die Teigränder mit einer Gabel gut andrücken         |
| 1 Eigelb                              | jede Teigtasche mit Eigelb bestreichen  |
| 1 EL Mandelblättchen                  | über jede Teigtasche streuen. Bananenteigtaschen auf ein Back- oder Pizzablech legen, in den vorgeheizten Grill geben und während ca. 15 -18 Minuten backen |

### Schokosauce

- |               |  |
|---------------|--|
| 1 dl Vollrahm | in ein Pfännchen geben, die restliche gehackte Schokolade und Crème fraîche beifügen, auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Rühren schmelzen lassen. Die gebackenen Bananenteigtaschen auf Teller anrichten, mit der Schokoladensauce garnieren |
|---------------|--|

### Tipp

Servieren Sie zu diesem Dessert eine Kugel Vanilleglace