

# Bananoffee

## Zutaten (für 8 Gläser oder 1 große Schale):

- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- oder: Karamell-Kondensmilch
- 50 g Butter
- 150 g Hafer- oder Butterkekse
- 400 g Sahne
- 30 g Zucker
- 200 g Crème fraîche
- 4 Bananen
- etwas Zitronensaft
- 1 TL Kakaopulver

Für die Creme wird karamellisierte Kondensmilch benötigt. Wer kein Fertigprodukt hat, muss sie aus süßer Kondensmilch herstellen. Dafür in einem Topf ausreichend Wasser aufkochen und die ungeöffnete (!) Kondensmilchdose hineinsetzen - sie muss vollständig mit Wasser bedeckt sein. Die Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel etwa 2,5 Stunden köcheln lassen. Falls nötig, heißes Wasser nachgießen. Anschließend die Dose herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Geöffnet hält die Kondensmilch im Kühlschrank einige Tage.

Für die Streusel die Butter in einem Topf zerlassen. Die Kekse in einem Gefrierbeutel oder einem Mixer fein zerbröseln, zur flüssigen Butter geben und untermischen. Etwa 1 EL für die Garnitur abnehmen und beiseitestellen. Restliche Streusel auf Gläser oder eine große Dessertschale verteilen.

Sahne mit dem Zucker aufschlagen. Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren und die Schlagsahne mit einem Teigschaber locker unterheben. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. 1 Banane für die Garnitur beiseite legen.

Zum Fertigstellen etwas Sahnecreme in jedes Glas geben. Die Kondensmilchdose öffnen und etwa zwei Drittel (den Rest anderweitig verwenden) auf die Sahne in den Gläsern verteilen, etwas glattstreichen. Dann die Bananenscheiben daraufgeben, anschließend die restliche Sahnecreme und ebenfalls glattstreichen. Alternativ kann man die verschiedenen Zutaten mehrmals schichten.

Zum Servieren mit Kakaopulver, Streuseln und Bananenscheiben garnieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 15.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)