



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Bananenkreme

Muzlu Krem



1 kg Milch
1 Glas und 1 EL Zucker
4 EL Reismehl
2 EL Weizenstärke
2 mittelgroße Bananen
1 EL Butter

- # Im Topf kalte Milch, Reismehl und Weizenstärke mit einem Schneebesen zusammenmischen.
- # Auf mittlerer Hitze unter ständigem rühren köcheln bis es blubbert.
- # Sobald es an Konsistenz gewonnen hat Zucker hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Die Creme vom Herd nehmen und die Butter mit dem Mixer oder dem Schneebesen unterrühren.
- # Nachdem die Creme abgekühlt und lauwarm geworden ist mit dem Mixer auf niedriger Stufe 6-7 Minuten bearbeiten.
- # Die Hälfte einer Banane zur Seite legen und die anderen 1 ½ Bananen dünn zuschneiden.
- # Die Bananenscheibe in die abgekühlte Creme einwerfen. Mit dem Mixer nicht zu lange sondern nur ein paar Drehungen bearbeiten.
- # Die Bananenkreme in Schalen füllen.
- # Im unteren Fach des Kühlschranks für 2 Stunden stellen. Kurz vor dem Servieren die zuvor zur Seite gelegte Bananenhälfte der Länge nach dünn zuschneiden und zum Verzieren auf die Bananenkreme legen.

Tipp: Durch die Flüssigkeit in der Banane wird die Konsistenz ein wenig wässrig.