



Beschwipste Bananenchips-Sterne

100 g Vollmilchkuvertüre
250 g Zartbitterkuvertüre
100 ml Sahne
100 g Butter
2 Essl. Ahornsirup

5 cl Whisky

50 g Bananenchips

125 g Butter
250 g Mehl
100 g Zucker
4 Tropfen Butterschokolade-Aroma
1 Ei

Temperatur: 200°C

50 g Bananenchips

grob zerbrechen und mit

in einem Topf unter Rühren
erwärmen und schmelzen.
unterrühren und das Ganze
etwa 4 Stunden kaltstellen.

mit einer Teigrolle zerkleinern. Diese
dann mit

in einer Schüssel zu einem glatten
Teig verkneten. Eine Stunde kühl
stellen. Den Teig dünn ausrollen.
Sterne ausstechen und auf das mit
Backpapier ausgelegte Blech legen.
Abbacken und dann auf einem
Kuchengitter auskühlen lassen.

Backzeit: ca. 10 Min.

Die Kuvertüre-Sahne-Masse mit dem
Handrührgerät aufschlagen. In einen
Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und
einen Tupfer auf die Sternenmitte
spritzen.
zerkleinern und obenauf streuen.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden
Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf
www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

