Schokocreme – Bananen – Taschen

Kleine, aromatische Köstlichkeiten mit Suchtfaktor! Weicher Quark-Öl-Teig mit aromatischer Füllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei

Für etwa 25 Stück

Für den Teig:
225g Seidentofu ODER 250g Speisequark 20% Fett
6 EL Öl
1 Prise Salz
80g Zucker
2 kleine Eier
1 P. Backpulver
1 gestrichener TL Xanthan
300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
etwas gemahlene Vanille

Für die Füllung:
2 reife Bananen
etwa 200g milchfreie Schokocreme (erhältlich im Reformhaus, Bioladen oder online)

Zum Bestreichen:

2 Eigelb
3 EL pflanzlichen Milchersatz z.B. Soja- oder Mandeldrink
Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Teig herstellen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Bananen in dünne Scheibchen schneiden.
3. Eine Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf geben und mit den Händen kurz durchkneten. Knapp 1/2 cm dünn ausrollen. Mit einem Raviolimaker Teigkreise mit etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Alternativ können die Teigkreise mit einem Glas oder einem anderen runden Gegenstand ausgestochen werden. Jeden Teigkreis mit einem TL Schokocreme und zwei Scheibchen Banane füllen. Zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel etwas fest drücken. Werden die Taschen mit dem Raviolimaker hergestellt, so müssen sie nicht extra mit einer Gabel fest gedrückt werden.

4. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und pflanzlichen Milchersatz verquirlen und die Teigtaschen gleichmäßig damit bepinseln.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Wer nicht auf Milcheiweiß achten muss, nimmt anstatt 225g Seidentofu, 250g Quark (20% Fett). Milch anstatt pflanzlichen Milchersatz und herkömmliche Schokocreme z.B. Nuss – Nougat – Creme.

rezepte-glutenfrei.de