



Bananen – Schokolade Polsterl

- 250 g Butter
- 250 g Speisetopfen (Quark)
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Stk. Eidotter (zum Bestreichen)
- Staubzucker
- 1 Banane
- Schokolade (nach Belieben)

Die Butter, den Topfen (Quark), Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 3 mm dick auswalken und in Vierecke schneiden, oder wie ich es gemacht habe, ausstechen.

In die Mitte der Vierecke je eine Bananenscheibe und darauf ein Stück Schokolade legen, ein ausgestochenes Teil darüberlegen, die Seiten zusammendrücken und nochmals ausstechen.

Mit Eidotter bestreichen und die Polsterl bei 180 °C Umluft goldgelb backen dauert ca. 10-15 Min. Bitte beobachten!

Noch warm mit Staubzucker bestreuen abkühlen lassen und genießen.

Tipp:

Mit diesem Teig kann man auch Kipferl mit Marmelade machen, oder mit anderen Füllungen zubereiten - ob pikant oder süß was immer euch beliebt!

Ich habe eine Tafel Schokolade verwendet und den Rest mit Marmelade zu Tascherl verarbeitet.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at