

# Schokobananen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Buttercreme

## Zutaten

5-7 Bananen

### Mürbeteig:

500 g Weizenmehl

200 g Margarine

200 g Zucker

2 Eier

1 Pkg Vanillezucker

1/2 Pkg Backpulver

### Eierlikör Buttercreme:

1 Pkg Vanillepudding

4 EL Zucker

400 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Butter

200 g Kuvertüre

## Zubereitung

### Mürbeteig backen:

Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten, auf einem Backblech ausrollen und bei 170 Grad ca 30 Minuten backen. Abkühlen lassen, in der Zeit die Buttercreme herstellen.

Für die Buttercreme aus Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei mit Klarsichtfolie abdecken.

Aus dem Pudding und der zimmerwarmen Butter eine Buttercreme herstellen. Dafür die Butter schaumig rühren und esslöffelweise den Pudding unterrühren.

Die Buttercreme auf dem abgekühlten Mürbeboden verteilen.

Bananen schälen, halbieren, auf dem mit der Buttercreme bestrichenen Mürbeteigboden verteilen und mit einem Messer rundherum ausschneiden.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Bananen damit überziehen.

## Leser-Tipp

Vor dem Servieren mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.



[Link zum Rezept: Schokobananen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Buttercreme](#)