

Samtige Bananenmilch mit Bananen-Donuts

Zubereitungszeit: 4 Std. (inklusive Backzeit)

Zutaten für 1 Person/8 Donuts

Niveau: mittel

Zutaten für 1 Glas Bananenmilch

1 große, reife Banane

1 TL Zitronensaft

1 EL Honig

240 ml Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 %

Zubereitung

1. Für die Herstellung der Bananenmilch eignet sich ein Standmixer oder Pürierstab am besten.
2. Banane schälen, in kleine Stücke brechen und in den Behälter des Mixers legen. Zitronensaft und Honig dazugeben und alles zu einer sehr glatten, cremigen Masse pürieren.
3. Dann die gut gekühlte Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 % dazugießen und alles für ca. 2 Minuten durchmischen lassen. Nehmt euch die Zeit dafür, denn dabei werden die Zutaten ganz fein aufgeschäumt und vermischen sich zu einer unglaublich cremigen Bananenmilch. Frisch zubereitet schmeckt sie am besten.

Zutaten für ca. 8 große Bananen-Donuts oder 24 Minis

55 g Weihenstephan Butter

90 g Mehl (Type 405)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

½ TL Zimt (optional)

2 reife Bananen

100 g Zucker

1 Ei Gr. M

1 TL Vanillepaste

2 EL Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 %

Zubereitung

1. Donutformen leicht mit Weihenstephan Butter fetten und mit etwas Mehl bestäuben, Backofen auf 170° C Umluft vorheizen.
2. Das restliche Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben; wer mag, gibt noch den Zimt dazu, das Gewürz passt hervorragend zur Banane. Die restliche Weihenstephan Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
3. Bananen pürieren und zusammen mit dem Zucker, Ei, Vanillepaste, Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 % und der flüssigen Butter verrühren. Die trockenen Zutaten nun einfach dazugeben und kurz, aber gründlich vermischen.

4. Auf die vorbereiteten Donutformen verteilen – das geht mit einem Spritzbeutel am einfachsten, schnell und sauber.
5. Die Mini-Donuts brauchen 10 bis 12 Minuten im Ofen, die großen Donuts 15 bis 17 Minuten.

Zur Dekoration der Donuts und Bananenmilchgläser:

Baisers und Baiser-Brezeln

Mini-Marshmallows

Schokolade oder Ganache in Gelb und Weiß eingefärbt

Trinkhalme

Ein einfaches Rezept für Baisers:

Zutaten

100 g Puderzucker

100 g Eiweiß (von 3-4 großen Eiern, abwiegen!)

1 Prise Salz

100 g extrafeiner Zucker

1 TL Vanillepaste (oder Zitrone oder ein Aroma eurer Wahl)

Lebensmittelfarbpasten nach eurer Wahl

Zubereitung

1. Puderzucker gründlich durchsieben und zur Seite stellen.
2. Backofen auf ca. 100° C vorheizen (je nach Ofenstärke reichen evtl. auch 90° C).
3. Eiweiß und Salz auf langsamer Stufe mit einem Handmixer aufschlagen; wenn sich die ersten schaumigen Bläschen bilden das Rührtempo steigern und die Eiweiße auf hoher Stufe zu einem flaumigen Schaum aufmixen. Erst wenn die Masse schon relativ fest und schön weiß ist, den extrafeinen Zucker löffelweise dazugeben. Hört auf zu schlagen, wenn die Baisermasse schön glänzend ist.
4. Jetzt nur noch kurz die Vanillepaste (oder ein Aroma eurer Wahl) unterrühren und dann ganz vorsichtig den gesiebten Puderzucker unter den festen Eischnee heben – wirklich nur ganz vorsichtig, damit die Festigkeit bestehen bleibt.
5. Die Masse auf kleine Schüsselchen verteilen und mit Lebensmittelfarben eurer Wahl einfärben; da braucht man nicht viel, ein wenig Paste auf einem Zahnstocher reicht schon. Die Farben vorsichtig unterheben und die fertige Baisermasse in vorbereitete Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Das geht am besten, wenn ihr den Spritzbeutel in ein hohes Glas stellt und den oberen Beutelteil über den Glasrand stülpt, so kleckert ihr nicht beim Einfüllen.
6. Backbleche mit Backpapier auslegen. Kleine Tupfen, Sternchen, Kringel oder was immer ihr mögt auf das Backpapier spritzen. Je nach Größe der Tupfen ergeben sich aus der Masse bis zu 100 Mini-Baisers. Achtet darauf – je größer die Baisers sind, desto länger brauchen sie hinterher im Backofen, um zu trocknen!
7. Die Backbleche nun in den vorgeheizten Ofen stellen und das Ganze 2 bis 3 Stunden mehr trocknen als backen lassen. Die Baisers sollten nicht bräunen und auf keinen Fall die Farbe verändern.
8. Die süßen Minis sind fertig, wenn sie sich ohne "Kleben" vom Backpapier lösen lassen. Auf dem Blech auskühlen lassen und dann in eine Blechdose verpacken. So

könnt ihr sie bis zu 3 Monate aufbewahren. Die Dekorationsmöglichkeiten und die Farbwahl bei diesen kleinen Leckereien sind fast unerschöpflich, probiert ruhig mal etwas aus ...

Für die "bayerischen" Baiser-Brezeln einfach Mini-Salzbrezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Baisermasse daraufspritzen, eine zweite Brezel darauflegen und leicht andrücken. Wie im Rezept beschrieben backen bzw. im Ofen trocknen lassen.