LZ-Rheinland

Artikel vom 12.02.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 05:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdnussbutter-mascarpone-creme-mit-banane

Erdnussbutter-Mascarpone-Creme mit Banane



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

250 g Mascarpone

250 g Naturjoghurt (1,5 %)

3 EL brauner Zucker

1 P Vanillezucker

3 EL cremige Erdnussbutter

3 EL Nussnougatcreme

nach Geschmack ein Schuss Sahnelikör

Nusskekse oder Cookies nach Wahl

2 Bananen

Zubereitung:

Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Erdnussbutter, Nussnougatcreme und dem Schuss Likör in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gut miteinander verrühren. Falls es zu süß ist, noch etwas Naturjoghurt unterrühren. Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Kekse oder Cookies zerbröseln. Die Hälfte der Brösel auf Gläser oder Schalen verteilen, darauf die Hälfte der Creme setzen, dann die Bananenstücke und dann der Rest Creme verteilen. Als Topping die restlichen Brösel, eventuell ein paar gehackte Erdnüsse und gleich servieren.

Nadine Hörster