

Indisches Bananen - Marzipan

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Land, Indien

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Banane(n), (geschält gewogen)
1/2	Ltr.	Milch
125	ml	Sahne
100	Gramm	Pistazien, gemahlen
50	Gramm	Mandeln, gerieben
180	Gramm	Zucker, braun
1	Teel.	Kardamom

Anleitung:

Die Bananen pürieren und mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und bei niedriger Hitze köcheln, bis die Masse dickflüssig geworden ist, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Pistazien und die Mandeln dazugeben, weitere 10 Minuten köcheln. Nun den Zucker hinzufügen und noch einmal 10 Minuten köcheln. Zum Schluss den Kardamom unterrühren, erkalten lassen.

Tipp: Die Masse eignet sich als Brotaufstrich, als Füllung für Gebäck sowie - in gehackten Mandeln, Pistazien oder gerösteten Sesam gerollt und zu Kugeln geformt - für Pralinen.