

Bananenchips mit Erdnussbutter

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

5 Bananen
60 g cremige Erdnussbutter

Besonderes Zubehör
Dörrautomat

Die Bananen haben sich inzwischen tagelang vor dir in der Küche versteckt. Auf einmal tauchen sie wieder auf - allerdings mit braunen Flecken und nicht mehr besonders ansehnlich... Jetzt ist der beste Zeitpunkt, um loszuschneideln. Ohne großen Aufwand kannst du wunderbar leckere Bananenchips mit Erdnussbutter zaubern. Der volle, süße Geschmack der fruchtigen Chips passt einfach wunderbar zur dekadenten Nusscreme und dein Obst musst du auf jeden Fall nie wieder wegschmeißen.

Damit deine selbstgemachten Bananenchips besonders gleichmäßig und knusprig werden, empfehle ich dir die Zubereitung im Dörrautomaten.

Bananen in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Erdnussbutter ggf. mit etwas Wasser flüssig rühren oder erwärmen. Beides in einer Schüssel vermengen.

- 2 -

Bei Zubereitung im Dörrautomaten: Bananenscheiben auf den Dörrebenen verteilen. Bei 70 °C ca. 12 Stunden dörren. Zwischendurch umdrehen.

Bei Zubereitung im Backofen: 60°C Umluft einstellen, Bananenscheiben auf Backbleche mit Backpapier verteilen, etwa 6 Stunden trocknen lassen, zwischendurch wenden.

- 1 -