



Für Kids + Co.: Elvis Buttermilch Brötchen

Hamburg. (20.09. / pi) Knack+Back, hierzulande führende Marke im Segment gekühlter Frischteige aus dem Hause Pillsbury (General Mills GmbH, Hamburg), hat dieser Tage neue Rezeptideen für süßes und herzhaftes Backvergnügen vorgestellt. Darunter auch Ideen für «Kids + Co», die selbstverständlich nur mit Frischteigprodukten von Knack+Back gelingen. Mit dabei ein «Elvis Buttermilch Brötchen», nach dem sich nicht nur kleine Rocker die Finger schmecken dürften ...

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Dose Buttermilch-Brötchen von Knack+Back®
- 50 g ungesalzene Erdnusskerne
- 2 Bananen
- 50 g Schokocreme



Bildquelle: General Mills GmbH [Hamburg 2006]

Zubereitung: Erdnüsse grob hacken. Brötchen aus der Packung nehmen, mit den Erdnussstücken bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Celsius (Umluft 160 °C) etwa Minuten backen.

Bananen in Scheiben schneiden. Die Brötchen halbieren und die untere Seite mit Schokocreme bestreichen. Die Bananenscheiben darauf verteilen, die obere Hälfte darauf legen und servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Tipp: Der King of Rock and Roll, Elvis, hat das Gericht immer mit 50 Gramm Erdnussbutter zubereitet -- das war sein Lieblingsfrühstück.

Hinweis: Sie können es ja mal mit Buttermilchbrötchen aus eigener Produktion versuchen ...